image
not
available

Erscheint zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis: Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr. oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal
für
die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr: Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 19. Nürnberg, den 1. Jannar. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Geneigte Leser!

Zu unserem größten Leidwesen konnte die gegenwärtige Nummer des Journal nicht wie bedungen am 1. Januar erscheinen.

Indem wir dieser Unregelmässigkeit willen, die jedoch nicht durch uns herbeigeführt wurde, um Entschuldigung bitten, erlauben wir alle unsere Abonnenten insbesondere darauf aufmerksam zu machen, daß wir die Expedition selbst in die Hand genommen, und daß von nun an alle Briefe und Gelder direkt an uns, Adresse:

Ernst Hermann, Redaktion und Expedition des Journals für Conditorei, Lebküchnerei *rc.* *rc.* in Amberg (Bayern)

zu adressiren sind.

In der Expedition wird in Zukunft eine Störung nicht mehr eintreten.

Hochachtungsvollst

Die Expedition und Redaktion des Journals.

Der Arbeiter sonst, jetzt und einst.

(Fortsetzung.)

Aber der Lohn — das ist wohl der große, nicht wegzuleugnende Unterschied. Ja, eine ziemliche Anzahl der genannten Arbeiter hat mehr als dn Arbeiter mit harter Hand, aber nur zu oft ist es nur glänzendes Elend, und wahrlich, die Noth trifft dich nicht allein, sie ist eine weit ausgedehnte.

Daß bei den meisten Anderen der Lohn nicht wechselt, oder manchmal ganz ausfällt, das, sagst du, ist der Vortheil, den sie vor dir voraushaben. Theilweise ist das allerdings richtig; allein es trifft denn doch nicht ganz zu. Der besoldete Beamte freilich ist in solcher Lage besser dran, aber den, welcher selbstständig sein kleines Gewerbe treibt, ferner den Kaufmann, selbst den Großhändler und nicht minder den großen Unternehmer und Fabrikanten trifft die Ungunst der Verhälmisse nicht weniger, bisweilen sogar noch härter, indem ihm alles geraubt wird, was er besessen, und die ganze Grundlage seines bisherigen Lebens verloren geht. Alle diese hängen mit der von dem schwunghaften Absatze der Natur- und Gewerbserzeugnisse, mithin von den öffentlichen Ereignissen, von guten Ernten und Mißernten, von Krieg und Frieden ab. Ob in Folge davon Unternehmungslust herrscht, oder ob sich Alles gedrückt fühlt und daher möglichst einschrankt: das ist auch für sie die entscheidende Frage.

Jedoch auch ein mehr oder weniger allgemeines Unglück bleibt immer ein Unglück und setzt den Einen mehr einem plötzlichen und völligen Mangel aus, als den Andern. Auch mag es dem eigentlichen Arbeiter schwerer sein als manchem andern, sich aus seinem Unglück herauszuarbeiten und überhaupt zu einer befriedigenden Lebensfrage zu gelangen. Selbst wenn er den auskömmlichen Lohn bekommt, seine Familie wird aber von häufigen Krankheiten heimgesucht, so reicht derselbe doch nicht zu; und wenn der Arbeiter selbst längere Zeit einer Krankheit anheimfällt, so kann er gar nichts verdienen; wird das aber auch Alles überstanden und die Altersschwäche kommt heran, muß er dann nicht trotz seines fleißigen und rechtschaffenen Lebens darben? Hier fühlt er sich wie ausgestoßen aus dem natürlichsten Menschenrechte, anklagend in Ton und Geberde stößt er den Hilferuf aus.

Und wer sollte den Hilferuf nicht als berechtigt anerkennen? Es handelt sich nur darum, wie die Hilfe gefunden werden soll, auf dem sonst eingeschlagenen Wege des Almosengebens ist es nicht möglich, wie eine lange und traurige Erfahrung lehrt, und soweit es dennoch versucht worden ist, war es für den Arbeiter entsittlichend und führte, noch einmal sei es gesagt, doch nicht zum Ziele. Wer will sich überhaupt nur von Andern helfen lassen und selbst nichts für sich thun? Ist es denn möglich, daß einem Menschen geholfen werde, wenn er nicht selbst das Meiste dabei thut? Kann der Arzt den Kranken heilen, wenn die innere Lebenskraft fehlt? Kann der Lehrer belehren, wenn es dem Schüler an Auffassungskraft und eigener Verarbeitung gebricht? Kann ein Mensch durch Geschenke wohlhabend werden, der ein Vermögen zu verwalten nicht im Stande ist? Eigene Thätigkeit, Arbeit ist das Leben. Auch Reichthum läßt sich ohne das nicht zusammenhalten, deßhalb ruft die heutige Erkenntniß das

Jetzt: Arbeiter, hilf dir selbst, ohne Selbsthilfe keine Hilfe! Zugleich steht aber der Arbeiter nicht mehr vereinzelt. Durch den steigenden Weltverkehr, durch den daraus hervorgegangenen Großbetrieb der Gewerbe ist er zunächst zu einer großen Masse angewachsen; bricht dann die Noth herein, so trifft sie ihn gleich massenweise; durch dieses vergrößerte Unglück ist aber auch das Heilmittel hervorg rufen, nämlich das Bewußtsein der Zusammengehörigkeit und des Zusammentreten zu Gemeinschaften. Nun ist der Einzelne bei der nöthigen Selbsthilfe nicht mehr auf sich allein angewiesen, sondern das sichere Gelingen der Selbsthilfe wird von der Gemeinschaft erwartet.

Es war ein bedeutungsvolles, ein die Rettung in sichere Aussicht stellendes Vorgehen, als die ersten kleinen Genossenschaften zur Selbsthilfe zusammentraten. Damit waren zwei Erfahrungen gewonnen: **Man kann mit kleinen Mitteln Großes leisten: aber nur durch eigene Anstrengungen und Opfer**. Das gibt das Selbstbewußtsein der eigenen, durch die Gemeinschaft erhöhten Kraft, ohne das der Mensch nichts ist und nichts leisten kann, den Beweis, daß die sittliche That die unerläßliche Bedingung des Heiles ist. Nun fühlt der Mensch, und er steht zunächst für sich selbst, und muß sich dann mit seines Gleichen zu gleichen Zwecken verbinden, nie aber darf er mit träger Hand den Segen von Außen her erwarten. Er wird der Schöpfer des Lebens und Gedeihens für seine Person, wie für die Gemeinschaft. Daß auch die Armuth durch Sparsamkeit und Gemeinschaft sich helfen kann, — es klingt wie Hohn, — aber es ist eine große und heilige, weil helfende und erlösende Wahrheit. An wirklicher Verhöhnung dieser Wahrheit hat es denn auch nicht gefehlt. Man hat es für unmöglich erklärt, daß aus Pfennigen und Kreuzern Millionen entstehen können, man hat mit solchem Kleinigkeitskram und mit der Philisterei des Sparens sich nicht befassen mögen; man hat mit Verachtung des mühevollen und langsamen Weges nach oben, durch einen genialen Ruck das darbende Proletariat aus dem Sumpfe des Unglücks auf die glänzende Höhe gesicherten Wohlbefindens hinaufschlendern wollen. Vorgesehen! Was man nicht aus seinem Innern heraus durch sich selbst wird, das wird man gar nicht. Ein Glück, in das man wie durch Zauber versetzt wird, ist bald verflogen. Die Grundlage fehlt, und wer diese in einem Andern als sich selbst und der Gemeinschaft finden will, der sehe wohl zu, daß er nicht auch noch

Nürnberg d. 27 Jenner 1870.
Ernst Hermann, Redaktion
erscheint in Amberg.

den letzten Rest seiner Selbstständigkeit verliere, und ein Spielball und Werkzeug fremden Vortheils werde. Bald soll diese Grundlage der Staat sein, der, indem er sich in seiner Gewalt als die Bedingung des Bestehens und Wohles des Ganzen betrachtet, sein eigener Zweck ist, und mithin Alles, was sich ihm Hülfe suchend naht, seinem Interesse unterordnet; bald will diese Grundlage die Kirche als die Trägerin der Religion, d. h. ihrer Religion, in der allein alles Heil liege, sein, aber die Kirche verlangt dabei die Unterwerfung unter ihre Auffassung von der Bestimmung des Menschen, und daß dieselben ihr Heil nur im kirchlichen Sinne, d. h. in dem der Beamten und Würdenträger suchen. Die eigene freie Selbstbestimmung und Thatkraft kann sich dabei nicht entfalten.

Nun, wer Augen zum Sehen und Ohren zum Hören hat, dem wird es bald klar sein, daß es sich hier mehr um Sonderinteressen, als um das eine große Gesammtinteresse der Menschheit handelt.

Nun, ein solch erhabenes und allgemeines Werk kann nur aus dem innersten Menschenleben, und aus dem instinktiven Gesammtstreben der gebildetsten Völker hervorgehen. Die Gewährleistung für die Durchführung des Werkes liegt darin, daß die Hilfsbedürftigen selbst es in die Hand genommen haben. Diese legen die unbequemen brennenden Fragen nicht zurück, wie es sonst so oft geschieht, damit sie in Ohnmacht und Gleichgültigkeit verlöschen sollen, sondern sie arbeiten, so gewiß sie leben, und also den natürlichen Lebensdrang, d. h. den nach Wohlsein haben, immer wieder an ihrer eigenen Erlösung und Erhebung, wie dieß die Menschheit in Ganzen thut. Es kommt einzig darauf an, die Einsicht zu gewinnen, was zum Gelingen, der Gesammtselbsthülfe das Unerläßliche ist. Schon haben wir es erkannt, es trat die Selbsthilfe nicht bloß als ein äußeres Zusammenthun, sondern vielmehr als eine innere Erhebung zu Anstrengung und Opfer, oder als eine sittliche That ein. Das ist so sehr die Hauptsache bei dieser Selbsthilfe, daß das Gelingen lediglich davon abhängt. Bedeutende äußere Gewalten halten sich noch längere Zeit etwa durch Anwendung der Gewalt, wenn sie auch ihre sittliche Berechtigung schon verloren haben, bis auch sie endlich haltungslos zusammenbrechen. Worauf können sich aber bedeutungsvolle Unternehmungen, die ohne jede äußere Gewalt sind, stützen? Auf ihren inneren sittlichen Gehalt. Das muß zum vollsten Bewußtsein der ganzen Arbeiterschaft erhoben werden. Dann wird sie trotz ihrer äußeren Ohnmacht durch eigene innere Kraft siegen.

(Schluß folgt.)

Ueber Eisschränke und Eiskisten.

(Schluß.)

Angestellten Versuchen zu Folge hat sich mit einem Eisschrank der innen 66 cm. Breite, 42 cm. Tiefe und 80 cm. Höhe hatte, also 2,3 Quadratmeter Fläche und 0,222 Kubikmeter Inhalt repräsentirte und dessen Wanddicke 11,5 cm. betrug, nachfolgendes Resultat ergeben. Der Behälter für das Eis rar einseitig, bis zur Hälfte heruntergehend, eine 0,63 Quadratmeter Gesammtfläche und 0,036 Kubikmeter Inhalt; er faßte etwa $^1/_3$ Zentner Eis und dieser lakirte Kasten kostete 75 fl. Dieser Eisschrank konsumirt bei gleichförmig andauernden Betrieb per Tag (24 Stunden) genau 12 Pf. Eis. Die Temparatur wurde 50,5 R. gleichförmig in jeder Höhe des innern Raumes. Eine Eiskiste, mit welcher ebenfalls Versuche angestellt wurden und die 67 cm. Breite, 43 cm. Tiefe und 52 cm. Höhe, somit 1,7 Quadratmeter Fläche und 0,15 Kubikmeter Inhalt hatte und 33 fl. kostete, faßte zwei Zentner Eis. Diese Kiste, ganz angefüllt mit Eis, verbrauchte gleichfalls genau 12 Pf. Eis des Tages; wurde sie blos im unteren Theil zu etwa $^1/_3$ mit Eis angefüllt, um oben Sachen einstellen zu können, so schmolzen 10 Pf. Eis; die Temperatur im Luftraume wurde unten über dem Eis 7,0, oben unter dem Deckel 7,0, in Mitte also ebenfalls 5,05 gefunden.

Ein gelegentliches Oeffnen der Thüre der Apparate, um die Gegenstände ein und auszuthun, befördert das Schmelzen des Eises nicht nennenswerth, sobald die Thüren nicht zu lange offen bleiben, denn die den Eisschrank von 0,222 Kubikmeter Inhalt erfüllende Luftmenge, dem Gewicht nach 0,6 Pfund, würde selbst bei vollständiger Erneuerung durch frische von 15,0, um sich bis 50,5 abzukühlen, nur 1,5 Wärmeeinheiten beanspruchen oder $^1/_{10}$ Loth Eis auflösen. Auch die Abkühlung der Gegenstände selbst, sobald dieselben nicht heiß hineinkommen, erfordert nur geringen Eisaufwand; ein jedes Pfund für eine Abkühlung um 10 Grad etwa 5 Loth.

Die folgende Tabelle zeigt, in welcher Weise bei anderer Lufttemperatur die Temperaturen in den Apparaten und der Eisverbrauch sich gestalten.

Tabelle 1.

Temperatur der Luft . . .	12.	15.	18.	21.	24.
Temperatur des Eisschrankes .	4,4.	5,5.	6,6.	7,7.	8,9.
Eisverbrauch in 24 Stunden .	9,6.	12.	14,4.	16,8.	19,2.
Eisverbrauch der ganz gefüllten Eiskiste	9,6.	12.	14,4.	16,8.	19,2.
Eisverbrauch der zu $^1/_3$ gefüllten Eiskiste	8.	10.	12.	14.	16.
Mittlere Temparatur im obern Raum	4,4.	5,5.	6,6.	7,7.	8,9.

Die Temperatur von 12° beobachtet man während der Sommermonate in guten Kellern. Die Tabelle zeigt, wie die Verhältnisse sich gestalten, wenn die Apparate daselbst aufgestellt werden. 24° R. gehört mit zu unserer höchsten Sommertemparatur; höher als 21° steigt in unsern Wohnungen die Temparatur selten. Nimmt man 18° Grad als mittlere Sommertemparatur in den Wohnungen während 6 Monaten an, (was eher zu hoch als zu niedrig gegriffen sein dürfte), so werden bei Aufstellung des Schrankes in einer Stunde oder in der Küche des Tages 14,4 Pfund, in der Woche gerade ein Zentner, in 6 Monaten 26 Zentner Eis konsumirt allein durch Abkühlung des Schrankes. Rechnet man weiter 5 Pfund Eis des Tages für unmittelbaren Verbrauch, für Verlust durch Oeffnen der Thüren, für Abkühlung der Speisen, so wären 9 Zentner Eis für 6 Monate zu obigen 26 Zentnern noch hinzuzuschlagen um mit 35 Zentnern den ganzen Eisbedarf zu decken. Bei Aufstellung des Schrankes im Keller reduzirt sich dieser Betrag auf 24 Zentner. Die Eiskiste als Aufbewahrungsbehälter der Speisen erfordert etwas weniger Eis; als bloßes Eisreservoir dienend, ganz angefüllt mit Eis, jedoch gerade soviel als der Schrank.

Die Temperatur läßt sich durch Zusatz von Salz zu dem Eis in den Schränken oder Kisten erniedrigen. Es ist eine bekannte Thatsache, daß Kochsalz und Eis eine Kältemischung zusammen bilden, die eine bedeutende Temperaturerniedrigung bewirkt. Mengt man 1 Pfund Salz mit 3 Pfund gepulverten Eis, so lösen sich beide auf zu einer konzentrirten Salzlösung, die eine Temperatur von 17° R. zeigte und zwar so lange, bis Alles geschmolzen ist. Die zum Schmelzen des Eises erforderliche latente Wärme wird dabei vorerst aus der freien fühlbaren Wärme der Stoffe genommen und wenn die Temperatur von 17° R. erreicht ist, welche den Gefrierpunkt einer konzentrirten Kochsalzlösung bildet, so kann ein weiteres Schmelzen nur unter der Bedingung von Statten gehen, daß freie Wärme von außen zugeführt wird; die Umgebung kühlt sich also gleichfalls weit unter 0° ab. Schüttet man Kochsalz auf feste Stücke von Eis, so geht ein Schmelzen und damit eine Temperaturerniedrigung nur verhältnißmäßig langsam vor sich, je nachdem man verfährt. Setzt man Kochsalz zu dem Eis in dem Eisbehälter eines Eisschrankes, so kann man die Temperatur in demselben um ein Bedeutendes erniedrigen, in höherem Grade, als durch Vergrößerung des Eisbehälters. Der Aufwand von Eis kann jedoch nicht größer sein, als er sich im letzteren Falle gestalten würde.

Es läßt sich durch die Rechnung leicht zeigen, wie viel an Eis und an Kochsalz für eine gewünschte Temperaturermäßigung erforderlich ist. Gesetzt, man wolle bei einer äußeren Temperatur von 15° in den vorerwähnten Eisschrank eine Temperatur von 3° herstellen, statt der gewöhnlich erzielten 5°,5, so würde, da einer Temperatur von 3°,3 ein Eisverbrauch von 15,2 Pfund entspricht; der Temperatur von 3° entspricht 15,7 Pfund Eis, eben so viel anzuwenden sein, wenn diese Temperaturerniedrigung durch Zusatz von Kochsalz bewirkt werden soll. Wir haben also 3,7 Pfund Eis mehr zu schmelzen, als der vorhandene Eisbehälter bei einer Schranktemperatur von 5,°5 vermag. Bei der Temperatur von 3° kann aber durch die einfache Wirkung ohne Kochsalz der Behalter blos $\frac{3}{5{,}5}$ 12 oder 6,6 Pfund Eis zum Schmelzen bringen. Es bleibt somit der Betrag von 15,7—6,6 = 9,1 Pfund Eis durch die Wirkung des Kochsalzes zu schmelzen übrig. Da ein Pfund Salz 3 Pfund Eis schmilzt, so ist $\frac{9{,}1}{3}$ = 3 Pfund Salz pro Tag anzuwenden.

Bei einem mehrere Tage fortgesetzten Versuch haben sich diese Rechnungsresultate auch als genau richtig gezeigt. Um bei einer Lufttemperatur von 15° R. einer Schranktemperatur von 3° herzustellen, mußte man in der That pro Tag 3 Pfund Salz anwenden, wobei sich 15,6 Pfund Eis lösten. Es genügte, jeden Morgen und Abend die Hälfte der angewandten Menge Salz oben auf das Eis dick aufzuschütten. Beim erstmaligen Aufschütten fließt das Wasser immer etwas reichlich, weil Anfangs viel Eis geschmolzen wird, bis dessen Temperatur sich tief unter den Gefrierpunkt erniedrigt hat. Von der vierten Stunde an tritt jedoch schon ein Beharrungszustand an.

Wenn man Kochsalz anwendet, so ist die Temperaturerniedrigung des Schrankes von $2^1/_2$ Grad mit 3 Pfund Salz des Tages etwas theuerer erkauft. Man bedarf hiezu übrigens durchaus keines reinen Salzes; man kann das gefärbte Viehsalz eben so gut ver-

wenden. In der folgenden Tabelle theilen wir zum Schluß noch mit, wie viel Eis und Kochsalz angewendet werden muß, wenn man bei verschiedenen Lufttemperaturen auf die Dauer ein und dieselbe gleichmäßige Schranktemperatur von 3°, sowie eine solche von 0° herstellen will.

Tabelle 2.

Temperatur der Luft	12.	15.	18.	21.	24.
Anzuwendendes Kochsalz . . für	1,7.	3.	4,3.	5,6.	6,9.
Eisverbrauch . . . . . . 3°	11,8.	15,7.	19,6.	23,5.	27,4.
Anzuwendendes Kochsalz . . für	5,4.	6,7.	8,1.	9,4.	10,8.
Eisverbrauch . . . . . . 0°	16,2.	20,2.	24,3.	28,3.	32,4.

Ueber die Fabrikation der englischen Bonbons oder Drops.

Nachdem wir schon von vielen Seiten angegangen wurden, einen eingehenderen Bericht über die Bereitung von englischen Bonbons zu bringen, so werden wir nicht ermangeln diesem Wunsche nachzukommen. Wenige Conditoren wird es mehr geben, die nicht schon eine Bonbonsmaschine gesehen haben, um nun dennoch jeden der etwa noch nicht damit betraut sein sollte, das Ganze verständlich zu machen, werden wir die Maschine heute einer näheren Betrachtung unterziehen und solche noch außerdem, wenn wir wieder eine autographirte Beilage nöthig haben, auch in Zeichnung geben.

Die Maschine besteht aus einem Gestelle, in welchem 2 mit den beliebigen Mustern gravirte eiserne Walzen aufeinander angebracht sind; diese Walzen müssen selbstverständlich sehr acurat gearbeitet sein, damit die beiden Halbtheile des Gegenstandes genau zusammentreffen; beide Walzen müssen im Gestelle so angebracht sein, daß sie näher zusammen gerückt und auch weiter voneinder entfernt werden können; diese beiden Walzen, von denen man natürlicher Weise die verschiedensten anzuwenden im Stande ist, müssen durch ein Triebwerk in Bewegung gesetzt werden können; auf der einen Seite befindet sich eine Bahn, das ist eine schräge Fläche, auf der der gekochte Zucker den Walzen zugeführt wird und auf der andern Seite ebenfalls eine solche schräge Fläche, die dazu dient, den durch die Walze gekommenen Zucker ableiten zu lassen. Eine Zeichnung, die mit andern in der Conditorei vorkommenden Maschinen erscheint, wird jeden noch etwa bestehenden Zweifel lösen. Das wäre denn nun die Maschine, auf welcher nicht nur englische Bonbons, sondern alle Arten gewöhnlicher viereckiger Bonbons und Gerstenzucker ꝛc. erzeugt werden können.

Um gewöhnliche Bonbons zu kochen, haben wir nichts nöthig, als Zucker zu läutern und diesen alsdann mit etwas Essigsäuere zum Bruch zu sieden, damit er nicht so leicht abstirbt, und wieder in seinen christalinischen Zustand übergeht, gibt man in der Regel etwas Traubenzucker zu; wir setzen auf ungefähr 4 Pfund Farin (weiß) 1 Pfund Traubenzucker zu; hat nun der Zucker die Probe, so wird er ausgegossen, einigemale eingeschlagen und kann so alsdann durch die Maschine zu Bonbons oder Gerstenschleim verarbeitet werden.

Anders ist es mit den englischen Bonbons; diese erfordern eine etwas genauere Behandlung. Will man nämlich schöne Waare erzielen, so muß man auch schöneren Zucker verwenden; dieser Zucker nun, nehmen wir sogleich ein Verhältniß, etwa 18 Pfund, muß gut geläutert und abgeschäumt werden; man mengt circa 2 Loth Cremortartari (präparirten Weinstein) zu und nachdem das Ganze gehörig gekocht hat und genügend abgeschäumt ist, läßt man diesen Läuterzucker durch ein feines Sieb laufen. So kann nun der Zucker zum Bruche gekocht werden, und sobald er die Probe hat, gibt man den gewunschenen Geschmack in Form eines oder des andern Früchte-Aethers zu; ein genaues Maß hier zu bestimmen ist wohl nicht möglich, da der eine den Geschmack stärker zu haben wünscht als der andere; wir geben auf die oben angezeigte Quantität Zucker ein Liquergläschen voll dazu; hat das untergesotten, so wird der Zucker auf die Platte gegossen. Wenn diese Masse nun etwas kalt geworden, so kommt dieselbe auf die vorhin beschriebene obere Bahn und geht so, während von einem Andern die Walzen in Umdrehung versetzt werden, durch diese mit Mandelöl bestrichene Walzen. Durch eine geringe Nachhilfe auf der vorderen Bahn wird das Geschäft rasch beendet sein. Der Zucker, der durch die Walzen kam, wird auf Bleche gelegt, und wenn erkaltet, gebrochen und durch Siebe abgesiebt.

Das Färben der Bonbons geschieht ebenfalls bevor der Zucker fertig gesotten ist und kann selbstverständlich in allen Nüancirungen vorgenommen werden.

Die Anfertigung der Rocks ist ebenfalls eine sehr leichte Arbeit und nur einige Gewandheit ist nöthig, um sie vollbringen zu können. Auch hier wird feiner Zucker ebenfalls circa 16 Pfund mit vielleicht 8 Loth Weinstein zum nicht sehr starken Bruch gekocht, und auf die Platte ausgegossen. Auf diesen Zucker streut man nun gepluverte Weinsteinsäure und schlägt die Masse zusammen; von diesem Zucker wird nun rasch Penithzuker gezogen und solcher gelb und roth gefärbt. Das Färben geschieht hier auf den Stein unter Anwendung trockener Farben. Nun wird der rothe Penithzuker in runde Stangen, der gelbe vielleicht in breite und der weiße in runde Stangen gerollt und nach und nach in den Zucker eingeschlagen. Das Einlegen des Penithzuker liegt ganz in der Willkür des Arbeiter; denn man kann ja Apfel, Birnen, ꝛc. ꝛc. einlegen. Wenn nun alles eingeschlagen, so wird das Ganze mit der Hand zu fingerdicken Stangen ausgerollt; durch diese Rollen werden die eingelegten Penithstangen immer dünner und es entstehen hier die manigfachsten und schönsten Zeichnungen, wenn der Conditor es verstanden hat, die Einlagen richtig zu behandeln. Die so erlangten Stangen werden alsdann in die bekannten kleinen Theile getheilt.

Das über diesen Gegenstand Gebrachte dürfte genügen um einen Einblick in die Fabrikation bekommen zu haben; die einzelnen Handgriffe, die das Gelingen der Arbeit bedingen, sind nicht zu beschreiben und müssen durch die Praxis selbst geübt werden. Wir selbst verwenden wenig Zeit darauf und fertigen uns nur einfache; z. B. wir färben den Zucker rosa und legen in der Mitte dunkelrothen und außen weißen Penithzucker ein, oder wir färben den Zucker gelb und legen dunkelgelb ein ꝛc.. Wie überall, so macht auch hier Uebung den Meister.

Ueber das Aufbewahren von Lebkuchen.

Wer in aller Welt ist im Stande gerade soviel zu machen, daß nichts übrig bleibt, gewiß Niemand, und so kommt es oft, daß nach Weihnachten Lebkuchen übrig sind, für die man so rasch keine weitere Verwendung hat; man muß daher nach Mitteln suchen, die diese Waare vor Verderben schützen, um sie längere Zeit aufbewahren zu können. Wer nun also Lebkuchen oder Mandelzeug übrig hat, thut am besten, wenn er solches in hölzernen Kisten oder blechernen Schachteln, die recht luftdicht schließen, an einem trockenem Orte aufbewahrt. In diese Behältnisse, wo z. B. Lebkuchen in Paquets kamen, streut man gestossenen Pfeffer und Ingber. Zu Waaren, bei denen sich Pfeffer nicht gut aufstreuen läßt, legt man von Zeit zu Zeit ein mit Pfeffermünz- und ätherisches Lavendelöl begossenes Läppchen, oder man kann auch Wermuthknospen in die Behältnisse streuen. Alle diese Dinge schützen Bäckereien gegen die gefährlichen Feinde dieser Sachen, gegen Milben und Kerbthiere auf ziemlich lange Zeit.

Allgemeine Berichte.

Ueber etwas Neues, das gelegentlich der Weihnachtszeit in der Conditoreiwaarenbranche zu Tage gekommen wäre, können wir nichts mittheilen; aus einzelnen Fabriken sind uns glasirte Gegenstände zu Gesicht gekommen, für die es schade ist, daß sie nicht für andere Zwecke gehören, denn ihre Ausführung war künstlerisch; allein leider haben wir auch wieder glasirte Gegenstände gesehen, die noch dazu als Schaustücke gelten sollten, deren Ausführung schaudererregend war. Auf ein Schaumkonfekt das bei uns selbst angefertigt wurde, glauben wir aufmerksam machen, zu sollen, denn es hat sich eines sehr großen Absatzes erfreut. Nachdem in vielen Conditoreien das künstliche Eiweiß zu Glasuren verwendet wird, aus denen die Unterlagen gespritzt werden; nachdem ferner größtentheils auch damit glasirt wird, so kommt es vor, daß das ganze Confektstück eine Härte bekommt, daß selbst die besten Zähne es zu zerkleinern kaum im Stande sind, und daher kommt es, daß Kinder glasirte Sachen nicht mehr wollen; wir haben nun diesen Umstand beachtend, ein gut genießbares und hübsch aussehendes Schaumkonfekt angefertigt. Aus einer warmen Schaummasse 4 Pfund Zucker 24 Eiweiß dressirten wir circa 60 verschiedene Sorten und führten diese Thiere ꝛc. ꝛc. mit Schaummasse auf dem Bleche gleich vollständig aus, d. h. wir füllten Schaummasse in Spritzchen und fügten den durch die große Dressirspritze dressirten Gegenständen all' das fehlende an, z. B. einem Tiger machen wir den Kopf, Fuß und Schwanz, einem Vogel die Flügel u. s. w. In diesem Zustand wird nun das Confekt recht behutsam gebacken und nach dem Backen schminkt und malt man die einzelnen Stücke und spritzt dann mit gelber Glasur einen Weg, den man entweder mit weißen Streuzucker streut und dann etwas braun und grün malt, oder mit gelb und grün gefärbten Streuzucker bestreut und einige kleine Röschen beifügt. Dieses Confekt ist nun nicht etwa eine langwierige und zeitraubende Arbeit, obschon circa 80 Stückchen auf ein Pfund gehen, sondern es erfordert nur einen Arbeiter, der im Dressiren mit der großen Spritze ausgezeichnet ist; mit einem Lehrling, der die Wege aufspritzte, fertigten wir in einem Tag 12 Pfund und nur der Kenner sieht es, daß die Gegenstände nicht glasirt sind. Wer etwa von unsern Herren Colle-

gen dieses Confekt zu fertigen wünscht, dem sind wir mit Vergnügen erbötig 1 Pfund solchen Confekts in vielleicht 60 Sorten für 1 fl. 12 kr. unter Nachnahme des Betrages oder gegen Einsendung in Marken ꝛc. als Muster zu übermachen. Desgleichen sind wir auch bereit, zu dem in voriger Nummer schon erwähnten sogenannten falschen glasirten Mandelkonfekt, Muster das Pfund mit 1 fl. 12 kr. und die Formen zu liefern.

Ueber die wichtigsten Postverordnungen.

Aus unserer eigenen Erfahrung ersehen wir, daß man mit den neuen Posteinrichtungen noch nicht so betraut ist, als dieß sein sollte und demzufolge erachten wir es, zumal wir von vielen Seiten auch schon aufgefordert wurden, für wichtig genug, diesen Gegenstand einen Platz in unserm Journal zu gestatten.

Das Briefporto beträgt ohne Unterschied der Entfernung bis 1 Loth einschlüssig frankirt 3 kr. (1 Sgr.) unfrankirt 7 kr. (2 Sgr.) Derjenige, der also einen unfrankirten Brief abgehen läßt, verursacht dem Empfänger einen Schaden von 7 kr.; ein Brief, der zwar frankirt ist, aber das Gewicht eines einfachen Briefes übersteigt, gleicht für den Empfänger einem unfrankirten Brief. Pakete in Briefform über ein Loth bis ein halb Pfund kosten 7 kr.; unfrankirt kosten diese dem Empfänger 11 kr. Sollte z. B. ein Brief, einerlei ein einfacher oder ein schwerer, an einen andern Bestimmungsort als den auf dem Couvert bezeichneten hingesandt werden müssen, oder wegen Unbestellbarkeit wieder an den Aufgabeort zurück, so geschieht dieß ohne einen Mehrbetrag leisten zu müssen. Es dürfte für Jeden gerathen erscheinen, den abgehenden Brief mit seinen Namen abzustempeln, damit ein zurückgekommener Brief, dessen Adresse nicht ermittelt werden konnte, sofort dem Absender wieder zugestellt werden kann. Denn im Falle dieß nicht geschieht, muß dieser Brief, erst nachdem er 14 Tage ausgehängt wurde, zum treffenden Oberpostamte gesandt werden, und, erst wenn der Brief dort geöffnet, und aus der Unterschrift der Absender erkannt ist, wird derselbe zur Aushändigung an die treffende Post übergeben, was ziemlich lange währt.

Drucksachen sind mit 1 Kreuzer (1/3 Sgr.) für je 2½ Loth zu frankiren. Kreuz- oder Streifband ist nicht erforderlich. Die Sendungen können in Briefform zusammengefaltet, dürfen jedoch nicht verschlossen sein. Gedruckte Karten können mit der aufgeschriebenen Adresse direkt versendet werden. In Preiscouranten und Handelszirkularen dürfen Namen des Reisenden und Preise abgeändert und handschriftlich eingetragen sein. Es ist gestattet, Stellen am Rande anzustreichen. Die gleichen Bestimmungen gelten bei Waarenproben, die jedoch nur in unversiegelten Säckchen versendet werden können. Ist diesen Waarenproben ein Brief angehängt, so wird das gewöhnliche Briefporto nach dem Gewicht erhoben.

Die Rekommandationsgebühr und die Gebühr für Empfangsanzeigen zu rekommandirten Briefen beträgt 7 kr. Rekommandirte Briefe müssen nicht mehr francirt werden. Für eine abhanden gekommene rekommandirte Sendung wird, mit Ausnahme eines durch eigene Fahrlässigkeit des Absenders, durch Krieg, durch unabwendbare Folgen von Naturereignissen, oder durch die natürliche Beschaffenheit der Sendung herbeigeführten Verlustes, dem Absender eine Entschädigung von 14 Thlr. = 24½ fl. südd. Währg. 21 fl. österr. Whrg. geleistet.

Expreßbriefe müssen nicht mehr frankirt, und können mit der Bezeichnung „Expreß zu bestellen" auch in die Briefkästen eingelegt werden. Das Briefporto und die Expreßbestellgebühr von 9 kr. oder 2½ Sgr. (am Postort; auf das Land hinaus kommt ein besonderer Botenlohn hinzu) kann vom Aufgeber oder vom Empfänger bezahlt werden.

Postanweisungen. Für Zahlungen auf Postanweisungen im innern Verkehre für Bayern beträgt die Gebühr für Beträge bis zu 50 fl. — 6 kr. Ueber 50 fl. bis 100 fl. — 12 kr. 100 fl. sind somit der höchste Betrag, welcher von einem und demselben Absender an einen und denselben Adressaten an einem Tag auf Postanweisung eingezahlt werden kann.

Zahlungen auf Postanweisungen nach den anderen Postgebieten (ausschließlich Oesterreich) sind nur bis zu dem Betrage von 50 Thalern oder 87½ fl. bayer. zulässig, und beträgt die Gebühr für 25 Thlr. — 7 kr., über 25 Thlr. bis 50 Thlr. (oder 87½ fl.) — 15 kr. Der an dem Postanweisungsformular befindliche Coupon kann vom Absender mit schriftlichen Mittheilungen hüben und drüben versehen werden, ohne daß hiefür eine weitere Erhebung stattfindet. Die Postanstalten besorgen auch Geldübermittlung bis zu 87½ Gulden mittels telegraphischer Anweisung.

Bevor wir zu Fahrpostsendungen übergehen, fügen wir noch bei, daß man in Süddeutschland, um zu wissen, ob ein einfacher Brief das vorschriftsmäßige 1 Loth Zollgewicht nicht übersteigt, nur 1½ Guldenstücke, welche genau 1 Zoll-Loth wiegen, zu benützen braucht. Ferner ist noch zu erwähnen, daß Poste restante-Briefe statt der Namen des Empfängers eine Bezeichnung mit Buchstaben oder Chiffern haben können, daß derartige Briefe nur gegen Legitimation abgegeben werden, eine Lagergebühr nicht erhoben wird, und die Aufbewahrungszeit 3 Monate dauert.

Soviel von Briefen, über Fahrpostsendungen und Nachnahmen in nächster Nummer. (Schluß folgt.)

Korrespondenz der Redaktion.

H. N. L. in C. Daß die Absendung Ihrer Journale versäumt wurde, ist ein Versehen von uns, und bitten wir um Entschuldigung.

H. B. in U. Ueber Gelatin und deren Verwendung in nächster Nummer.

H. C. E. in B. Wenn Sie nicht sehr pressiren, so kann ich Ihnen in kürzester Zeit mit der dritten Auflage meines eigenen Receptlexicons dienen. Es wird von mir vollständig umgearbeitet, und statt in groß Folio, in groß Octav herausgegeben. Ich hoffe schon, daß es mir gelingen wird, so ziemlich allen Wünschen gerecht zu werden. Die Zeichnungen werden, soweit sie veraltet, durch neue ersetzt, und bilden ein eigenes Buch. Sollten Sie jedoch schnell ein anderes Werk wünschen, so steht Ihnen neben dem Receptlexicon noch eine Menge von Conditoreibüchern zu Gebote. Für Früchteneinmachen kann ich Ihnen Enrim, die Kunst, Früchte einzukochen, empfehlen.

Ueber Chocolade finden Sie im Conditorei-Journal Aufschluß, und sind wir mit Vergnügen bereit, spezielle Mittheilungen zu machen, und Aufschlüsse zu ertheilen.

Briefe und Gelder,

sowie Alles auf das Journal sich beziehende bitten wir direct unter der Firma

Ernst Hermann, Redaktion & Expedition des Journals für Conditorei, Lebküchnerei ꝛc. in Amberg (Bayern)

von jetzt ab an uns gelangen zu lassen, da die Expedition in Nürnberg nicht mehr besteht.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal
für
die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 20. Nürnberg, den 15. Januar. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Der Arbeiter sonst, jetzt und einst.

(Schluß.)

In einem hoffentlich nicht zu fernen **Einst** wird eine große Arbeitergenossenschaft in dem Bewußtsein sittlicher Berechtigung und deßhalb in entschieden sittlicher Haltung siegreich, ehrenvoll und in sicherer Ruhe eine ihr grbührende glückliche und friedliche Stellung in der Menschheit einnehmen.

Wollen wir uns mit Erfolg zu diesem Ziele vorbereiten, so müssen wir uns vor allen Dingen sagen: Besteht die Selbsthilfe darin, daß wir selbst uns helfen, so muß sie bei Menschen, d. h. denkenden Wesen zuerst darin bestehen, daß sie ihrem eigentlichen Selbst, das heißt ihrem sittlichen Geiste helfen. Bei Menschen läßt sich der Geist nicht nur nicht ausschließen, sondern er muß zuerst kommen, wenn die nach außen zu vollbringenden Thaten die rechten sein sollen. Wo steckt denn nun das Rechte, das wir auszuführen haben? Nun wahrlich! wir brauchens nicht weit zu suchen, es ist ganz nahe bei uns, ja sogar in uns. Unsere eigene persönliche Natur ebensowohl wie das natürliche Verlangen, mit Andern in Gemeinschaft zu leben, lehren es uns in der einfachsten Weise.

Was ist denn unsere Natur? Der Leib? Er gehört dazu, aber allein macht er sie nicht aus, er ist nur ihre äußere Erscheinung. Unser Leib ist in seinen Einrichtungen und Bedürfnissen wese tlich thierisch und so weit er höher ist als der thierische, ist er dies nur vermöge unserer eigenthümlich menschlichen oder inneren geistigen Natur. Diese besteht aber darin, daß wir vernünftig denken oder uns selbst und die uns umgebende Welt nach Wesen und Zusammenhang zu erkennen vermögen, und daß wir den inneren natürlichen Zug haben, nach dem, was uns von dieser Erkenntniß gewiß ist, d. h. nach unserm Gewissen handeln. Das ist gewissermassen unser geistiger Instinkt, wie die Thiere einen körperlichen haben. Das Thier handelt blos nach seinen körperlichen Forderungen, wir handeln nach dem Gewissen.

Aber auch bei uns treten die körperlichen Forderungen als Triebe, Neigungen, Wünsche hervor und zwar ganz von selbst und zuerst ganz allein, als wenn sie eben allein zn gebieten hätten. Wären wir Thiere, so würden wir ihnen allein folgen, oder sinnlich handeln; wir sind aber Menschen, und so regt sich nach unserer Erkenntnißstufe unser Gewissen und wir handeln nach diesem d. h. sittlich. Das geht aber nicht so leicht, die Sinnlichkeit ist stark und die Sittlichkeit hat oft einen Kampf mit ihr zu bestehen, aber nur wenn die Sittlichkeit siegt, fühlt sich der Mensch als Herrscher, weil diese sein bestes und höchstes Theil ist; siegt aber die Sinnlichkeit, so fühlt er sich vor einer außer ihm befindlichen Macht, die also nicht er selbst ist, unterworfen. Seht, das ist die Selbstbeherrschung die unsere Menschennatur uns lehrt. Wie sie jeder Einzelne zunächst in Bezug auf sich selbst zu lernen hat, so muß sie sich auch sehr bald in Beziehung auf unsere Mitmenschen geltend machen. Für sich ist es dem Menschen natürlich, daß er Alles, was ihm gefällt, ausführen möchte. Aber andere Menschen sind jedoch auch da und sind gerade so gut Menschen wie ich, können mithin dasselbe wie ich, für sich in Anspruch nehmen. Soll das ausgeführt werden, so mag nur Jeder für sich, getrennt von allen Andern leben, sonst gibt es Krieg jedes Einzelnen gegen jeden Andern. Doch unsere Natur treibt uns zum gemeinsamen Leben. Darum müssen wir uns Einer in den Andern schicken. Jeder muß seine Ansprüche beschränken, damit auch die Andern ebenso beschränkte Ansprüche haben können. Das ist das allgemeine gleiche Recht, ohne welches unser natürliches Verlangen, mit Andern in Gemeinschaft zu leben, nicht ausführbar ist. Achtest du dieses Recht nicht, so bist du habgierig und herrschsüchtig, denn du willst Alles haben, was dir gefällt, und Alles ausführen, wie dirs gefällt, und ein solcher Mensch gehört in die Wüste. Achtest du aber dieses Recht, so bist du voll Gerechtigkeit und stehst in der Gemeinschaft als ein Segen. **Selbstbeherrschung und Gerechtigkeit** sind die natürlichen Grundlagen, unerläßlich zum Gedeihen sowohl jedes einzelnen Menschen, als auch der Gemeinschaft; lerne also Selbstbeherrschung und Gerechtigkeit, dann übst du die zur Erreichung des großen Zieles der vollen Sicherung des Arbeiters erste und nöthigste Selbsthilfe, nämlich die an deinem eigenen innersten Selbst, an deinem sittlichen Geiste. Und wie könnte der Arbeiter das nicht wollen, der seine Selbsthilfe mit Anstrengung und Opfer begonnen hat? Von dieser letzteren Selbsthilfe ist eben die geforderte höhere nur die nothwendige Durchführung.

Arbeiter! arbeite denn an deiner wahren Bildung und Versittlichung. Nimmermehr darf es der Arbeiter bloß mit äußerer Arbeit zu thun haben, denn jede Veräußerlichung macht roh. Er muß vielmehr zum denkenden Auffassen der Welt und seiner Aufgabe sich erheben. Er muß in der Welt ein Ganzes und ein Ziel, also ein gemeinsames Streben und Ringen erkennen, an dem er auch Theil nimmt. Es ist dieß um so nothwendiger, als er sich in Folge der Theilung der Arbeit oft zu einer abstumpfenden Einerleiheit verurtheilt sieht. Aber selbst diese Beschränkung weiset ihn darauf hin, daß er in ein Ganzes eingreift, für das er unentbehrlich ist. So fühle dich im Ganzen, und indem du für dasselbe mitarbeitest, um so mehr zu Tüchtigkeit und Sittlichkeit verpflichtet. In dieser sittlichen Selbstständigkeit wirst du deine äußere Selbstständigkeit im Volksleben erreichen und wesentlich beitragen zur Gestaltung der friedlichwetteifernden glücklichen Menschheit, in der sich der tiefsinnende Geist und der gesunde Menschenverstand, das forschende Auge und die schwielige Hand, kurz die Arbeiter aller Zweige des Wissens und Schaffens brüderlich einen.

Ueber Kaffeebereitung.

(Fortsetzung.)

Da es nur zu oft vorkommt, daß der Kaffee einer Verbesserung bedarf, so wollen wir hier über die Verbesserung des Kaffees nach holländischer Weise einiges mittheilen.

Wenn die Bohnen zum Rösten abgewogen sind, so werden sie in einen porzellanenen Napf gebracht, mit siedendem Wasser übergossen und darin einige Minuten lang umgerührt. Nimmt das Wasser nur eine gelbliche Farbe an, so ist der Kaffee gut, wird es bläulich oder grünlich, so hat er Schaden gelitten. Man gießt die trübe Flüssigkeit ab und bringt auf die guten Bohnen noch einmal von dem aus dem Sude gestellten Wasser auf die, welche Schaden gelitten, oder noch zweimal siedendes und dann erst warmes. Die Bohnen werden nach dem zweiten, und wenn es sein muß, nach den mehreren Aufgüssen nur einige Augenblicke umgerührt und so bald der letzte Aufguß geschehen, in ein leinenes Tuch zum leichten Abtrocknen eingeschlagen. Aus dem Tuche kommen sie auf ein Blech, welches, nachdem sie darauf dünne ausgebreitet worden sind, auf den vom Kochen noch warmen Heerd, oder bei Conditoren in den Ofen gestellt wird. Sobald sie abgetrocknet sind, kommen sie in einen Brenner. Es werden nun zu einem halben Pfund guten Kaffee 2 zerschnittene Cacaobohnen, 10 aufgeschlitzte Citronenkerne, ein ganz kleines Stückchen Zimmt und 1/8 Pfund würfelartig geschnittenes gut getrocknetes Weißbrod gebracht. Nun röstet man langsam und nimmt den Brenner bei jedem Knistern des Kaffees vom Feuer. Sobald die Kaffebohnen eine zwischen hell- und dunkelbraun innestehende Farbe angenommen, werden sie in einen Napf gebracht und da zum Schwitzen zugedeckt.

Es ist besser, daß der Kaffee lichtbraun bleibe, als daß er dunkelbraun werde. Ganz schwarz gewordener hat seine Kräfte gänzlich verloren. Zu dem Kaffee, welcher Schaden gelitten hat, kommen anfangs auf 1/2 Pfund nur 1/16 Pfund Brodwürfel und 3 von ihren äußeren Schaalen befreite Zwiebel in der Größe einer wälschen Nuß. Wenn der Kaffee zur Hälfte gebrannt ist, werden die Zwiebeln herausgenommen. Sie haben den nach dem Ausbrühen noch in den Bohnen gebliebenen übeln Geschmack an sich gezogen, ohne daß der Kaffee das Mindeste von ihrem Geruch erhalten hat. Auch das Brod hat etwas von dem widrigen Geschmack des Kaffee angenommen, das aber unbedeutend ist und durch das fernere Rö-

Ernst Hermann
Amberg den 15t. Febr 1870.

ften mit dem nun dazu kommenden Beimischungen ganz unbemerkbar wird. Es werden nun 3 Cacaobohnen, 15 Citronenkerne, ein etwas größeres Stück Zimmt, als zu dem guten Kaffee nothwendig ist, noch 1/8 Pfund Brod und 2 Gewürznelken nebst 1 Pfefferkorn dazu gethan und es wird die Mischung noch langsamer, als mit guten Kaffe geschieht, und auch etwas dunkler geröstet.

Ein so behandelter, Schaden gelittener Kaffee, soll dem guten wieder vollkommen gleich kommen.

Nach dem Ausschwitzen werden die Kaffeebohnen gesondert sogleich gemahlen und das Pulver fest in eine verschließbare Serpentinbüchse mit Zumischung einiger Tropfen Wassers, in welchem etwas Kochsalz aufgelöst worden, eingedrückt. Zu ein halb Pfund Kaffeepulver reicht ein Kaffeelöffel voll Salzwasser.

Das Pulver wird nicht durch siedenden Wasseraufguß, sondern durch Kochen ausgezogen. Beim bloßen Uebergießen mit siedendem Wasser werden bei Weitem nicht alle Bestandtheile des Kaffes aufgelöst, durch welche derselbe ein angenehmes und zuträgliches Getränke wird. Man scheuet, daß durch Kochen die ätherischen Theile verloren gehen möchten. Es geschieht das aber nicht, wenn man kocht, wie die Holländerinen kochen.

Das ätherische Oel verflüchtigt sich erst, wenn die Flüssigkeit, worin es sich befindet, länger als acht Minuten in der Hitze des siedenden Wassers erhalten wird. Man läßt den Kaffee unter öfteren Umrühren langsam zum Kochen kommen. Sobald er siedend werden will, wird er zugedeckt, und er wird, nachdem er höchstens 3 Minuten lang gesotten, vom Feuer genommen.

Man darf nicht glauben, daß man an dem nach angegebener Art behandelten Kaffee das Mindeste von dem rieche oder schmecke, was mit ihm geröstet worden. Es ist dadurch der Kaffeegeschmack nur gereinigt und sehr veredelt worden.

Um sich von dem Werthe der Methode vollkommen zu überzeugen, behandle man von gleicher Sorte Kaffe, einen Theil nach der angegebenen Weise und einen andern nach der bei uns gewöhnlichen. Man wird schon einen ausnehmenden Unterschied zwischen solchen, der ungebrüht, und solchen, der gebrüht geröstet worden, bemerken. Die Behandlung bei dem Rösten nach holländischer Art, veredelt den Geschmack vollends gänzlich. Wer einmal diesen Geschmack gekostet, wird keinen andern behandelten Kaffee ferner vorziehen. Alle, die diesen Angaben folgen, fahren darin gewiß fort und finden sich für die etwas größere Mühe um so reichlicher belohnt, da man bei dem Verfahren nach holländischer Art, auch weniger Kaffe anzuwenden braucht, um ein gleich starkes Getränke zu erhalten, als man von mehreren Bohnen, die nach der gewöhnlichen Art behandelt worden sind, erhält.

Gemachten Versuchen zufolge soll das Infusum des gebrannten Kaffees weit wohlschmeckender und konzentrirter werden, und man soll auch aus demselben Quantum eine viel größere Menge Getränk erhalten, wenn man zum Aufgießen des im Filtrirsacke enthaltenden Kaffees ein kochendes Wasser anwendet, dem p. Tasse 1/2 Gran verwittertes (1 Gran krystallisirtes) kohlensaures Natron zugesetzt worden ist.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Gelatine.

Beim ersten Anblick dieses Titels dürfte mancher unserer geehrten Herren Abonnenten die Frage aufwerfen, gehört denn diese Geschichte in ein Conditorjournal? Und erst, wenn er das Ganze durchgelesen, wird er zur Einsicht gelangen, daß der Artikel in manchen Fällen ganz genügende Aufklärung verschafft. Gelatine wird in der Conditorei verschiedenartig verwerthet; aus Gelatin bereitet man sich künstliches Gelee, Gelatin bildet das künstliche Eiweiß, aus Gelatinplatten fertigt man alle möglichen Envelopps zur Aufnahme der Bonbons.

Prüfen wir nun einmal genauer, was ist Gelatin und wie müssen wir dieselbe behandeln, um solche zu den oben angeführten Zwecken benützen zu können.

Gelatine (Gelatin alb. rubr.) ist eine feine Gattung Leim und wird wie dieser aus thierischen Substanzen, Sehnen, Muskeln, Knochen u. s. w. bereitet; sie hat auch dieselbe Form wie gewöhnlicher Leim, nur daß die Blätter sehr dünn sind. Die braune Gelatine oder Weinschöne kommt in Täfelchen, etwa zwei Quadratzoll und 2 Linien dick, in den Handel.

Um nun diese Gelatine herzustellen, werden 5 Pfund ordinärer Leim in ein Gefäß gelegt und mit kaltem Wasser übergossen und so unter öfterem Abgießen des älteren Wassers 24 Stunden lang ausgewässert, dann herausgenommen, ausgedrückt, in einen Kessel gegeben, der in einem Wasserbade (Marienbade) steht, d. h. der Kessel, der zur Aufnahme des Leims gehört, wird in einen andern, in dem Wasser sich befindet, gesetzt und unter diesen erst das Feuer gemacht, da auf diese Weise die im oberen Kessel sich befindliche Masse nicht anbrennt; zu diesem Leim wird nun Wasser gegossen und unter Umrühren derselbe gekocht.

Nachdem er sich nun vollkommen aufgelöst und eine gewisse Dickflüssigkeit, in der Dicke des Oels, angenommen hat, wird 1/4 Loth in warmen Wasser aufgelöste Oxalsäuere hinzu gegossen, welche das übrigens noch ganz braune Decoctum in ein weißes verwandelt; um die Gelatine geschmeidig zu machen, damit sie sich leichter biegen läßt, gibt man 1/4 Quart Spiritus und vielleicht 1/8 Loth Zucker zu. Es ist nicht nöthig, die Behandlung zu beschreiben, wie die Gelatinplatten selbst gemacht werden; daß man solche auf fein geschliffene Spiegelgläser, die mit Talgerde eingerieben werden, aufgießt, sondern es handelt sich nur hauptsächlich darum, die Gelatine in ihrer Verwerthung bei der Conditorei kennen zu lernen; denn sich selbst Gelatintafeln zu bereiten, wäre wohl eine äußerst luxuriöse Arbeit; allein da gewöhnlicher Leim und gereinigter oder Gelatine aus eiweißartigen Bestandtheilen zusammengesetzt sind, so läßt sichs statt Eiweiß verwenden.

Wenn man z. B. Gelatine mit reichlich viel Wasser und etwas Alaun in der Wärme auflösen würde, so bekäme man eine Flüssigkeit, die zu Glasuren wie Eiweiß benützt werden könnte. Zu bemerken ist jedoch, daß, sobald die Gelatinflüssigkeit nicht schwach genug ist, die Glasur so fest wird, daß man sie nicht verarbeiten kann. Die Gelatinflüssigkeit darf also nicht mehr stark geliren, sondern muß fast flüssig bleiben. Will man die Glasur steif haben, so darf nicht etwa Essigsäure wie bei der Eiweißglasur, sondern muß fein gestoßener Alaun, sogenanntes Steifpulver in Anwendung gebracht werden; mit der Benützung dieses Steifpulvers muß man äußerst vorsichtig sein, da ein zuviel die Glasur rauh und kurz macht.

Bei den gegenwärtig entsetzlich hohen Eierpreisen war die Entdeckung, daß Gelatine eine eiweißartige Beschaffenheit hat und im aufgelöstem Zustande sich selbst lange gut erhält, eine für unser Gewerb sehr wichtige Entdeckung und hat so rasch Eingang gefunden, daß man zum Glasiren häufig Gelatine anwendet. Daß gewöhnlicher Leim ebenfalls mit viel Wasser und Alaun aufgelöst das gleiche ersetzen würde, ist selbstverständlich. Ganz gewöhnlicher Leim gibt im aufgelösten Zustande mit Zucker angerührt, eine blendend weiße Glasur, und käme ungemein billig, würde man Leim nicht unklugerweise für etwas unappetitliches halten.

Zur Bereitung von gegossenem Schaum ließe sich diese Glasur vielleicht mit Puder versetzt und im flüssigen Zustande sehr gut verwerthen.

Bevor wir zu etwas anderem übergehen, muß bemerkt werden, daß beim Anrühren der Gelatinglasur nicht zu viel Zucker auf einmal eingerührt werden darf, da sie sonst zu schwer würde; tüchtiges Rühren ist eine Hauptbedingung.

Zur Anfertigung von künstlicher Gelee eignet sich Gelatine ebenfalls ausgezeichnet und würde sich Leim nicht minder gut eignen.

Löst man nämlich Gelatine, wie oben erwähnt, mit reichlich viel Wasser auf und gibt dann vielleicht etwas Himbeeräther und geläuterten Zucker zu, (Zucker kann man auch sogleich mit auflösen) und färbt das Ganze roth, so hat man, nachdem das Ganze wieder geelirt hat, ein prachtvolles Gelee, das sich zum Belegen ordinärer Waare seiner Billigkeit wegen sehr gut eignet; hält man diese Masse so flüssig, daß die Geelierkraft nicht mehr so kräftig ist, so kann man es quasi als Fruchtlack zum Ausfüllen benützen; daß man Gelatin Bonbons machen kann, wenn man der Lösung mehr Zucker zusetzt, (solche stärker hält und dann in Papierkapseln gießt) ist klar. Der Brustgelee von Daubitz in Berlin besteht nach Hagen und Jakobson aus 3/4 Loth Leim, 4 Loth Zucker und 8 Loth Theeaufguß, aus Mais und isländischem Moos.

Es wäre allerdings möglich, noch vieles über diesen Gegenstand zu bringen. Allein es scheint uns für das, was wir eigentlich anstrebten, zu genügen, und sind wir mit Vergnügen bereit, jederzeit briefliche Aufschlüsse zu geben.

Ueber das Maschinenwesen in der Lebküchnerei.

(Eingesandt.)

Zu denjenigen Gewerben, welche inmitten der staunenswürdigsten Fortschritte der angewandten Mechanik bisher noch immer stationär geblieben sind, gehört auch das schon mit zu den ältesten Gewerben zählende Lebküchnereigewerbe.

Man hat durch die Dampfschiffe und Eisenbahnen die schwierigsten und gewagtesten Aufgaben der Fortbewegung gelöst. — Durch einen Drath theilen Paris, London und Amerika in kürzester Zeit sich ihre Neuigkeiten mit und in jedem Monat wird in unendlichen Fernen ein neuer Planet aufgefunden. Aber allenthalben knetet man den Teig noch mit den Händen und gebacken wird derselbe immer noch größtentheils in Oefen, wie sie vor mehr denn 200 Jahren waren.

Ein Blick auf einen in den Ruinen von Pompeji ausgegrabenen Backofen lehrt in der That, daß er einem heutigen ebenso ähnlich sieht wie ein Ei dem andern. Der Zweck wurde und wird mit ihnen zwar vollkommen erreicht, aber mit einem das Nothwendige um das dreifache übersteigenden Brennmaterialaufwand, und doch ist die möglichst billige Beschaffung der Erzeugnisse in jedem Geschäfte von größter Wichtigkeit.

Ich muß Ihnen gestehen, Herr Redakteur, ich bedauere Sie in Ihrem Streben der Indolenz unserer Gewerbsgenossen begegnen zu müssen, und glaube sicher, daß es Ihnen schwerlich gelingen wird, mit ihren Rathschlägen durchzudringen, um den Geist des Fortschrittes zur Geltung bringen zu können.

Das Kneten des Teiges mit den Händen und Armen ist eine so überaus anstrengende Arbeit, daß man in großen Lebküchnereien (Pfefferküchlereien) die damit beauftragten Gehilfen (Aechzer oder Stöhner nennt, weil dieselben ihre so ermüdende Arbeit unwillkürlich mit stöhnenden Ausrufungen begleiten.

Bei dieser harten Arbeit rieselt sein ganzer Körper bald von Schweiß, der Tropfen für Tropfen in den Teig fällt und nur mit erschöpfender Kraft erreicht er das Ende dieser unmenschlichen Anstrengung.

Warum werden denn in der Lebküchnerei nicht auch Knetmaschinen, die jetzt schon ziemlich allen Anforderungen entsprechen, eingeführt, warum sucht man das Leben des Arbeiters hier nicht auch zu einem menschenwürdigeren zu machen? *)

Noch wichtiger in Absicht der Oekonomie sind die Backöfen; allein auch hierin ist in unserm Gewerbe, trotzdem Bäckereien schon recht praktische und rentable Oefen gebaut, noch soviel als gar nichts geschehen; Sie haben, Herr Redakteur, in ihren Abhandlungen über Backöfen schon vielfach auf den Nutzen besser konstruirter Oefen hingewiesen, allein ich glaube, daß fast jeder der Herren diese ihre Rathschlüsse für Träumereien erklärt. **)

Verübeln Sie es mir nicht, wenn ich Ihnen die Mittheilung mache, daß ich den mir am zweckmäßigst erscheinenden Backofen von Ihnen noch nicht beschrieben fand, es ist dies der Rolland'sche Ofen. Da ich nun sicher annehme, daß Sie den ebengenannten Ofen in seiner Einrichtung kennen, so dürfte es angenehm sein, wenn sie eine genaue Beschreibung und vielleicht Zeichnung folgen ließen.***)

B.

*) Anmerkung der Redaktion. Obschon wir Ihnen in Vielem beistimmen müssen, so scheint es denn doch, als ob Sie etwas zu weit gingen. Nicht jedes Geschäft ist im Stande, sich eine theure Knetmaschine anzuschaffen, und bei der zur Anfertigung von Lebkuchen nöthigen festeren Consistenz des Teiges scheint uns eine Knetmaschine am Ende doch nicht alle Wünsche befriedigen zu können. Die Breche wird vermuthlich in dieser Richtung noch vortheilhafter erscheinen. Wir werden uns mit größeren Lebküchnereien in's Benehmen setzen, und sicher in jüngster Zeit im Stande sein, ein genaues Referat über diesen Gegenstand bringen zu können.

**) Anm. d. R. Mag wohl sein; allein das hält uns nicht ab, alle gemachten Entdeckungen, allen Fortschritt in der Technik zu behandeln. Wenn auch nicht viel hängen bleibt, etwas bleibt doch, und wir selbst haben schon erlebt, daß oft eine Neuerung verlacht wurde, die man in einigen Jahren später als das Nöthigste, ja als das Beste erkannte und ehrte.

***) Anm. d. R. Mit Vergnügen sind wir bereit, Beschreibung und Zeichnung des Rolland'schen Ofens in einer demnächstigen Fortsetzung über Oefen zu bringen, müssen jedoch schließlich noch bemerken, daß Sie sich im Irrthum befinden, wenn Sie glauben, die Besitzer größerer Lebküchnereien streben nicht nach vortheilhafter eingerichteten Oefen. Wir erhalten eine Menge von Zuschriften, in denen wir um nähere Aufschlüsse gebeten werden, was gewiß der deutlichste Beweis sein dürfte, daß unsere Berichte über technische Fortschritte denn doch Berücksichtigung finden.

Ueber die wichtigsten Postverordnungen.

(Fortsetzung und Schluß.)

Hiezu eignen sich:

a) Pakete mit und ohne Werthangabe, im letzten Falle von 16 Loth angefangen bis zu 100 Zoll-Pfund
b) Briefe mit Werthangabe
c) Briefe mit Postvorschüssen
d) Pakete mit Postvorschüssen.

Taxen für Fahrpostsendungen bestehen aus einer Gewichtstaxe und einer Werthtaxe. Der Gewichtstaxe unterliegt jede Sendung, die Werthtaxe dagegen wird nur von jenen Sendungen berechnet, für welche ein Werth angegeben ist.

Begleitbriefe bis 1 Loth (Zoll) sind taxfrei.

Postvorschüsse können auf alle Sendungen nach Bayern, Baden, Würtemberg, dem norddeutschen Bunde, der Schweiz (mit Ausnahme von Oesterreich) bis zum Betrage von 87½ fl. = 50 Thaler für jede einzelne Sendung genommen werden. Die Gebühr beträgt

a) bei Sendungen nach Bayern für Nachnahmsbeträge bis zu 5 fl. = 2 kr. über 5—10 fl. = 4 kr. u. s. w. für je 5 fl. 2 kr.
b) nach den übrigen obengenannten Staaten für je 1 fl. oder den Theil desselben 1 kr., jedoch als geringsten Betrag 3 kr.

Briefe oder Sendungen mit Nachnahme müssen auf der Adresse mit den Worten: Nachnahme von . . . . . fl. . . . . . kr. versehen sein.

Jeder Fahrpostsendung (mit Ausnahme von Briefen mit Werthangabe oder Postvorschuß, auch Geld und Werthsendungen im Gewichte von 15 Loth und darunter, wenn sie nicht in der für Briefe mit deklarirtem Werth vorgeschriebenen Form verpackt sind), muß ein Begleitbrief beigegeben sein, welcher aus einem förmlich verschlossenen Brief bis zu 1 Loth (für schwerere Briefe wird die entsprechende Taxe erhoben) oder aus einer bloßen Begleitadresse (mindestens eines Viertelbogen Papiers) bestehen soll. — Auf dem Begleitbriefe oder der Begleitadresse muß die äußere Beschaffenheit der Sendung (eine Kiste bloß, eine Kiste in Papier, ein Faß ꝛc. die Bezeichnung z. B. A B. Nro. 8 oder B H. Nro. 10; wenn der Werth deklarirt wird, die Werthangabe und wenn Postvorschüsse genommen werden, der Betrag der Nachnahme enthalten sein. — Zu einem Begleitbrief können zwar **mehrere** Pakete gehören, jedoch nicht zugleich solche, mit und ohne Werthangabe. — Gehören mehrere Pakete mit Werthangabe zu einem Begleitbriefe, so muß auf demselben der Werth eines jeden besonders angegeben sein.

Verpackung. Bei Gegenständen von geringerem Werthe, welche nicht durch Druck leiden und nicht Fett oder Feuchtigkeit absetzen, ferner bei Akten oder Schriftsendungen genügt im Allgemeinen bei einem Gewichte bis zu 6 Pfund, wenn die Dauer des Transportes kurz ist, eine Verpackung mit Packpapier und Verschnürung. Die Adressen müssen unter der Verschnürung angebracht werden. — Alle schwereren und auf große Entfernungen zu versendenden Gegenstände müssen, insoferne nicht Inhalt und Umfang eine festere Verpackung erfordern, in mehrfachen Umschlägen von starkem Papier verpackt sein. — Sendungen nach dem Auslande, oder solche von bedeutendem Werthe insbesondere jene, welche durch Nässe, Reibung oder Druck leicht Schaden leiden, müssen in genügend sicherer Weise in Wachsleinwand, Pappe, gut beschaffenen und nach Umständen in emballirten Kisten verpackt sein.

Sendungen mit einem Inhalte, welcher andern Postsendungen schädlich werden könnte, müssen so verpackt sein, daß eine solche Beschädigung fern gehalten wird. Flaschen, Krüge ꝛc., welche Flüssigkeiten enthalten, sind noch besonders in starken Kisten, Kübeln oder Körben zu verwahren.*) Fässer mit Flüssigkeiten müssen stark und sicher bereift sein. — Frische Weintrauben dürfen auch in Körben, welche mit einem Deckel vom gleichen Stoff geschlossen sind, verpackt werden.

Briefe mit Werthangabe z. B. Banknotenbriefe, Dienstschreiben mit Werthpapieren ꝛc. müssen mit einem haltbaren Kreuzcouvert und mit **fünf** gleichen Siegeln gut verschlossen sein. Geldstücke, welche in Briefen versendet werden, müssen in Papier eingeschlagen und innerhalb des Briefes befestigt werden. Das Gewicht eines solchen darf 8 Loth, und wenn sie Geld enthalten 16 Loth nicht übersteigen. Begleitadresse muß beiliegen. Schwerere sind in Pakete von Wachspapier oder Leinwand und fest umschnürt zu verpacken.

Ausgeschlossen von der Beförderung mit der Post sind Gegenstände, deren Versendung mit Gefahr verbunden ist. Verheimlichung des Inhalts hat Schadenersatz und gesetzliche Bestrafung zur Folge.

Expreßfahrpostsendungen werden sofort nach ihrem Ankommen an die Adressaten überreicht und kosten nach dem Ort der Aufgabepost 18 kr.; die Begleitadresse muß das Wort „Expreß" enthalten; ist die Sendung schwerer als 25 Pfund oder ihr Werth größer als 400 fl., so wird einfach die Begleitadresse nicht aber der Gegenstand selbst expreß bestellt.

Reklamationen wegen Verlustes rekommandirter Briefe sowie wegen Beschädigung oder Verlustes von Fahrpoststücken müssen innerhalb 6 Monaten vom Tage der Aufgabe ab gerechnet bei der Aufgabepost angebracht werden. — Für einen verlorenen rekommandirten Brief leistet die Post 24½ fl. Ersatz — für eine verlorne Postanweisung nach dem eingezahlten Betrage — für Sendungen mit Werthsdeklarationen nach dem angegebenen Werthe; für Beschädigung oder Verlust von Fahrpoststücken ohne angegebenen Werth, für jedes Pfund der ganzen Sendung 1 fl. 45 kr. Es ist demnach zu rathen, bei werthvolleren Gegenständen den Werth anzugeben, denn z. B. wer 5 Pfund Vanille oder Safran absendet, würde also 5 Thaler Entschädigung erhalten; ein gewiß rentables Geschäft. Fahrpostsendungen nach dem Vereins-Auslande muß nebst der Begleitadresse (Baargeldsendungen ausgenommen) noch eine Inhaltsdeklaration beigegeben werden. Nach Frankreich, Rußland, England Belgien, die Schweiz, sogar zwei, in französischer Sprache, nach Italien drei, eine in deutscher und zwei in italienischer oder französischer Sprache, welche genau den Inhalt, die Anzahl der Gegenstände und den vollen Werth enthalten müssen. Die Benützung eines verschlossenen Briefes als Begleitadresse, sowie das Beipacken eines Briefes zur Sendung ist durchaus unzuläßig. Fahrpostsendungen nach Belgien, Frankreich, Italien werden von den kgl. Postanstalten nur dann angenommen, wenn der Begleitadresse die von dem Absender unterzeichnete Erklärung, „keine schriftliche Mittheilung enthaltend" beigefügt ist.

Das dürften denn nun die wesentlichsten Punkte aus der Post

*) Die Postanstalten dürften aber auch etwas vorsichtiger mit den Ihnen zur Beförderung übergebenen Gegenständen umgehen.

verordnung sein, die der Geschäftsmann zur Genüge kennen soll und muß, will er sich nicht, leider nur zu oft vorkommenden Unannehmlichkeiten und Weitwendigkeiten aussetzen; wir haben uns deßhalb veranlaßt gefunden, einmal den schon vielfach an uns ergangenen Wünschen gerecht zu werden, dann aber auch um Verordnungen, die tagtäglich vorkommen, unter unsern Herren Collegen recht bekannt zu machen, diese Auszüge gebracht.

Technische Notizen.

Um verquollene Schubladen wieder gangbar zu machen, hat man nur nöthig, die zu streng gehenden Theile mit geschabten Feder-Alaun, das ist Speckstein oder venetianische Kreide, zu bestreuen.

Herr W. H. Zickenheimer zu Neuwied a. Rh. fabrizirt aus den besten und vollkommen reifen rheinischen Trauben einen Trauben-Honig unter dem Titel: Rheinischer Trauben-Brust-Honig, und erbietet sich, dieses Produkt in Commission zu geben. Da es sich nun für Conditor als Verkaufsartikel eignen möchte, so belieben sich solche, welche sich damit zu beschäftigen gedenken, an Herrn W. H. Zickenheimer in Neuwied a. Rhein zu wenden. Jedenfalls wird eine demnächst erscheinende Anonnce die Conditionen genauer bringen, unter welchen Commissionslager errichtet werden.

Ihn zu prüfen, hatten wir noch nicht Gelegenheit gehabt, werden jedoch seinerzeit ein freies Urtheil darüber fällen.

Nicht uninteressant dürfte es für unsere Leser sein zu erfahren, daß in Berlin zur Zeit 272 Conditoreien, 48 Confiturenhändler, und 33 Bonbonsfabrikanten sind, daß ferner 30 Pfefferküchler und 22 Chocoladefabrikanten dortselbst existiren. Berlin zählt also 405 mit uns verwandte Gewerbe, und darf wohl in dieser Beziehung in Deutschland als oben anstehend betrachtet werden.

Unter dem Titel: „Der praktische und wohlerfahrene Conditor" ist mit dem Jahre 1870 in Berlin ein neues Conditoreibuch erschienen. In der uns zugekommenen Anzeige heißt es, dieses Buch ist für Conditoren und Hausfrauen ein nützliches Handbuch.

Unserer Ansicht nach ist dies nun nicht wohl möglich; denn ist das Werk für Conditoren, d. h. Fachmänner geschrieben, so hat es für unkundige Frauen keinen Werth. Ist es für Hausfrauen, die im Fache nicht bewandert, berechnet, so kann es für einen Conditor wenig Werth haben, da ihn die weitschweifige Behandlung der Dinge zu werthlos erscheinen würde. Es scheint diese alle derartigen Werke schädigende Anzeige auch blos eine Buchhändler-Spekulation zu sein, denn der Name des Herausgebers, F. Hildebrand, dürfte uns dafür bürgen, daß er seinen praktischen und wohlerfahrenen Conditor nicht zum Besten der Hausfrauen vom Stappel gelassen hat, sondern ihn für Conditoren berechnete. Wir haben uns das Buch verschrieben, und werden demnächst eine eingehende Recension darüber bringen.

Aus New-York geht uns die Mittheilung zu, daß zwei junge Männer, ein Franzose und ein Engländer, mit dem Gedanken umgehen, eine Conditorei neuesten Genre's, die an Großartigkeit alles zur Zeit existirende weit übertreffen soll, errichten wollen.

Sie beabsichtigen nämlich, einen großen Verkaufsbazar zu errichten, der von dem Publikum beliebig benützt werden kann, und in welchem Caffee, Thee, Punsch, Gebäcke, Gefrornes, Liqueure 2c. 2c. an eigens hiezu errichteten Büffets zu bekommen sind. Im Hintergrunde dieses Raumes, der selbstverständlich äußerst nobel ausgestattet sein müßte, soll die Dampfmaschine aufgestellt werden, welche alle anderen Maschinen, die zu beiden Seiten des Bazars hinter Barrieren arbeiten, in Bewegung setzt. Das Publikum hat nun hier Gelegenheit, alle Confitüren selbst bereiten zu sehen; es kann die Bonbons, die Chocolade, das Gefrorene von der Maschine her erhalten, es kann aber auch alle Bäckereien, zu denen es den Zucker und das Gewürz mahlen sah, das Schälen, Schneiden und Reiben der Mandeln beobachten konnte, aus dem Ofen frisch bekommen. Der Gedanke wäre so übel nicht, und läßt sich am Ende auch realisiren. Allein es gehören hiezu enorme Summen; denn was Eleganz und Noblesse anbelangt, dürfte hier nichts gespart werden. Die Idee scheint der Weltausstellung in Paris zu entstammen, und wir müssen offen gestehen, die Chocolade-Fabriken, die dort vor aller Augen arbeiteten, waren viel besucht, und machten gute Geschäfte. Wir wünschen dem Unternehmen, wenn es sich wirklich realisiren sollte, viel Glück, und werden nicht säumen, wenn uns näheres bekannt wird, hierüber zu berichten.

Briefe und Gelder,

sowie Alles auf das Journal sich beziehende bitten wir direct unter der Firma

Ernst Hermann, Redaktion & Expedition des Journals für Conditorei, Lebküchnerei 2c. in Amberg (Bayern)

von jetzt ab an uns gelangen zu lassen, da die Expedition in Nürnberg nicht mehr besteht.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal für die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreifpaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 21. Nürnberg, den 1. Februar. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

Wie eine große Lawine erst durch Schnee- und Eisrutschungen entsteht, sich aber im Vorwärtsbewegen immer mehr und mehr vergrößert, und schließlich alles verschlingt und zerstört, was ihr nicht genug Widerstand entgegensetzen kann, ebenso rollt und vergrößert sich das Fabrikwesen, und verschüttet und erstickt nach und nach ein Handwerk nach dem andern. Der Artikel in Nro. 17 unseres Journals, der als Entgegnung des von uns gebrachten Artikels in Nro. 15 und 16 über Großindustrie zur Veröffentlichung kam, hat uns zur Genüge gezeigt, daß sogar auch in unserm Gewerbe das Fabrikwesen einen großen Theil an sich gerissen hat, was jedoch gegen andere Gewerbe in keinem Verhältnisse steht. Was ist nun im Allgemeinen die Folge hievon?

Unser kerniger deutscher Mittelstand, der ja gerade im Handwerker wurzelt, geht verloren; wir haben dann wie in England nur Arm und Reich; tausend Abhängige und einen Selbstständigen! einzelne reiche Fabrikanten, und tausende von abhängigen Arbeitern, welchen um des täglichen Brodes willen selten so viel Zeit bleibt, an Veredlung ihres Innern durch Kunst und Literatur zu denken.

Die Ursachen, welche dem Bestehen des Handwerkerstandes Gefahr bringen, lassen sich, soweit sie im Handwerkerstande selbst liegen, hauptsächlich auf drei Punkte zurückführen. Schlechte Waare, — mangelhafte, zu langsam arbeitende Werkzeuge, und zu wenig Intelligenz in der Geschäftsführung.

Viele wollen die Behauptung aufstellen, an diesem Uebel sei die Gewerbefreiheit schuld, und meinen, in der Zeit, wo noch die Zünfte bestanden, in der vermeintlichen guten alten Zeit, sei es besser gewesen. Mag dem nun sein wie ihm wolle, so viel scheint uns gewiß, die Zünfte hatten ihr Gutes, in ihrer Zeit nahmen sie eine hervoragende Stellung ein, allein sie haben sich überlebt, denn in letzter Zeit waren sie fast nichts anderes als Polizeianstalten zur Verhinderung gewerblicher Thätigkeit, zur Erschwerung der Ansässigmachung und des Selbständigwerdens, sie konnten den Nahrungszustand der Zunftgenossen nicht mehr sichern, nicht mehr für gute Waare sorgen, nicht der übermäßigen Concurrenz wehren. Sie schädigten allein noch das Handwerk, die Großindustrie blühte, sie war nicht zünftig sondern nur konzessionspflichtig.

Das System der Conzessionen hat den Zünften den ersten Schaden zugefügt, es war der erste Angriff gegen die Zünfte und hat deren Bestand zuerst gefährdet und untergraben. Dieser Zustand dauerte bis in unser Jahrhundert. Erst 1307 wurden im ehemaligen Herzogthum Nassau die Zünfte aufgehoben, erst 1811 in Preußen deren Ausschließungsrecht beseitigt. Allein das Jahr 1848 hat fast überall maßgebend in socialistischer Richtung zu Rückschritten geführt, Vorrechte der Zünfte und Innungen wieder ins Leben gerufen, Abgrenzungen der Gewerbe versucht, Prüfungen der Meister, Gesellen und Lehrlinge eingeführt, ja sogar Preisregelung und Taxen wieder hervorgeholt und unter den Akten des ersten deutschen Palaments schlummern Entwürfe von Gewerbeordnungen, welche in modernster Form die wirthschaftlichen Ansichten vergangener Jahrhunderte repräsentiren. Möge ihnen Gott eine selige Ruhe geben und uns vor ihrer Auferstehung bewahren. In Preußen hat die Verordnung vom 9. Februar 1849 in Nassau das Gesetz vom 3. April 1849 die bestehende Gewerbefreiheit einschneidend beschränkt, aber schon im Jahre 1855 erschien der Entwurf eines Gewerbegesetzes, basirt auf dem Grundsatze der Gewerbefreiheit und es kam — aus Oesterreich. Erst mit der vollständigen Gewerbefreiheit schwinden und sind geschwunden die letzten Reste der Zünfte.

Ehe aber die Zünfte zu Grabe getragen, hatte den Gewerben die Regierungsgewalt eine neue Fessel geschmiedet aus der Konzession. Sie waren wohlthätige Erfindungen gegenüber dem Kastengeiste der Zünfte, sie wurden zu Landplagen, seit man sie aus einem Hoheitsrecht ableitete und fiskalisch ausnützte und gestalteten sich selbst noch in der jüngsten Vergangenheit zu Hemmnissen der Gewerbefreiheit, als man schon längst theoretisch anerkannt hatte, daß sie nur zu Zwecken polizeilicher Ueberwachung im Interesse des Gemeindewohls aufrecht erhalten werden durften.

Bevor wir nun zu dem eigentlichen Gegenstand, den wir einer Betrachtung unterziehen wollen, übergehen, so scheint es uns, um denen, die noch für das Zunftwesen sympathisiren, gerecht zu werden und zum allgemeinen Verständniß des Ganzen, den angeblichen Nutzen der Zünfte, des Conzessionswesens oder Unwesens und der Gewerbefreiheit miteinander vergleichen. Die angeblichen Vortheile der Zünfte bestanden:

1) in der vollkommenen Sicherung der Nahrung aller Gewerbetreibenden, indem nicht mehr Personen ein Gewerbe treiben dürfen, als sich davon nähren können.

Es ist dieß nun allerdings etwas Gutes, wenn es ohne großen Nachtheil des Ganzen ausgeführt werden könnte und wenn es überhaupt mit einiger Gewißheit auszuführen wäre. Sicherheit der Nahrung in menschlichen Verhältnissen, wo Alles der Veränderung unterworfen ist, welcher Unsinn! Kann die Regierung es hindern, daß von den Tausenden von Seeleuten die Hälfte außer Brod kommt, wenn ungünstige Umstände die Schiffahrt hemmen? Kann sie es hindern, daß im schlesischen Gebirge 10,000 Weber ohne Nahrung umherirren, sobald der westindische Sklave aufhört, sich in unsere Leinwand zu hüllen? Und man will sie in eine unübersehbare und doch fruchtlose Verwaltung verwickeln, damit ja nicht hier oder dort ein Schneider seine Kundschaft verliere oder ein Schuster verarme! Allerdings wenn eine Stadt drei Fleischer nöthig hätte und es sind nur zwei, oder wenn jeder nur etwas gewisses verkaufen darf und daran seinen bestimmten Gewinn hat, so ist ihm dieser gesichert. Aber auf Kosten des Publikums, das noch weit mehr zahlt und entbehrt, als dieser gewinnt. Und wenn nun der Geschmack der Einwohner sich ändert, wenn sie nur halb soviel Fleisch brauchen, wie dann? Was war die Sicherheit der Perückenmacher, als die Tituskköpfe aufkamen, was war die Sicherheit derjenigen, die sich vom Bücherabschreiben reichlich nährten, als die Buchdruckerkunst in's Leben kam? Bei Gewerbefreiheit hätten sie zu etwas anderem übergehen können und tausend Auswege gehabt; zur Zeit der Zünfte mußten sie im wahren Sinn des Wortes verhungern. Oder die der Hutmacher, als man plötzlich ausschließlich nur Mützen trug? Oder die der Zuckerbäcker, als während der Handelssperre der Verbrauch sich auf ein Sechstheil verminderte? Der Fächermacher, als man keine Fächer mehr trug, der Posamentirer als anderwärts Bänder mit Maschinen gemacht wurden? Finden nicht in jedem Lande beständige Schwankungen zwischen den verschiedenen Erwerbszweigen und den Ertrag, den sie geben statt, da Bevölkerung, Reichthum, Mode, Zufuhr von und Absatz nach Außen sich ändern, und ist es nicht ein theuer erkaufter Vortheil, wenn man zwar in einem Gewerbe vor Mitwerbung gesichert, aber dagegen auch von allen andern Zweigen ausgeschlossen ist, und vielleicht gerade von denen, die jetzt Nutzen gewähren.

Und schließlich, erzeugt nicht Sicherheit des Erwerbs, sei sie nun wirklich oder eingebildet, überall Trägheit, Unwissenheit und in Folge dieser eben die Unfähigkeit sich besonders unter andern Verhältnissen, zu ernähren? Der Umstand, daß in den Orten, wo Zunftzwang war, so viel Armuth herrschte, in denen, wo Gewerbefreiheit war, dagegen Wohlhabenheit und Leichtigkeit des Ernährens im eigentlichen Sinne des Wortes einheimisch ist, beweist dies.

2) In der Sicherung des Publikums vor schlechter Waare, da nur geprüfte, folglich geschickte Personen als Meister zugelassen werden. Ein an sich schon unwahrer Satz. Erstlich weil es nicht die nothwendige Folge ist, daß ein Arbeiter, der die Prüfung bestand, auch geschickt sei. Man weiß wie es bei allen menschlichen Dingen hergeht und wie oft Parteilichkeit, Bestechung und Betrug stattfinden kann. Zweitens weil man nicht annehmen kann, daß ein geschickter Arbeiter gerade auch gute Waare machen werde. Er kann vielleicht größere Vortheile bei schlechterer finden, oder aus Nachläßigkeit schlecht arbeiten, weil er gewiß ist, bei beschränkter Meisterzahl doch Abnahme zu finden. Gerade im Gegentheil bei voller Gewerbefreiheit findet das Publikum diese Sicherheit, denn dann hat

Ernst Hermann
Amberg den 8. Febr. 1870.

es die Wahl zwischen guter und schlechter Waare; jeder Arbeiter sucht den andern durch Güte oder billigen Preis zuvorzukommen; es hängt vom Käufer ab, das eine oder das andere zu wählen, und kein Ungeschickter wird ein Geschäft beginnen, wenn er fühlt, daß er die Bewerbung mit den geschickten Arbeitern nicht aushalten kann.

3) In dem zweckmäßigen Unterricht der Lehrlinge, da alle Zünfte eine Art Industrieschule ohne weitere Kosten des Staates bilden. Dieser Unterricht findet aber auch bei Gewerbefreiheit statt und zwar weit besser, weil die Meister dann selbst geschickter sind und die Lehrlinge mehr Anreiz zum Lernen haben, da Kenntnisse das einzige Mittel zum leichteren Fortkommen sind. Eben deßhalb waren bisher Schulen, Preise, Belobungen, wodurch man Lehrlinge und Gesellen zum Lernen veranlassen wollte, ohne erwähnenswerthen Erfolg. Man glaubte, keiner besonderen Kenntnisse zu bedürfen. Fand doch ein eifriger Vertheidiger der Zünfte die Einführung der Gewerbefreiheit ungerecht, „weil die Menschen, im guten Glauben daß der Staat die bestehenden Zunftverhältnisse nicht abändern werde, dumm geblieben seien," und daher durch Eindrängung guter geschickterer Arbeiter zu große Gefahr laufen würden.

Wie übrigens dieser Unterricht beschaffen war, weiß man. Der Lehrling wurde ein paar Jahre zu den geringsten oft dem Handwerk ganz fremdartigen Dienstleistungen von der Hausfrau und den Gesellen gebraucht; dann später von den letzteren, wenn er etwas nachfragte, oft mit Ohrfeigen zur Ruhe verwiesen, indem ihn das nichts anginge, und der ganze Unterricht bestand im mechanischen Absehen. Das ist nun ein Punkt, den wir hauptsächlich einer eingehenderen Erörterung unterziehen werden und der bei unserer jedenfalls im heurigen Jahre tagenden Versammlung einen ja den wichtigsten Theil der Besprechung bilden soll.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Kunstbutter-Fabrikation.

In unserm vorjährigen Jahrgang schon brachten wir einige Artikel über die Bereitung künstlicher Butter; nachdem uns nun von geehrter Hand der Wunsch zukam, wir möchten uns über die praktische Ausführung dieser Arbeit etwas näher aussprechen, so erachten wir es als unsere Pflicht, das uns zugegangene Schreiben nicht brieflich, sondern durch einen den Wunsch entsprechenden Artikel zu beantworten, da es jedenfalls von allgemeinem Interesse sein dürfte. Da uns auch zum Vorwurfe gemacht wurde, wir hätten bezüglich der Farbbereitung geheimnißvoll zurückgehalten, so wollen wir auch in dieser Richtung noch einmal etwas näheres mittheilen. Orlean-Auszug bereitet man, indem man ein gewisses Quantum Schweinfett in einen kleinen Kessel erhitzt und soviel Orlean zusetzt, bis es mit dem Farbestoff vollkommen gesättigt ist. Die ungelösten Theile läßt man absetzen, wäscht dieselben mit Schweinefett nochmals aus und verwendet das zweitgefärbte Schweinfett zur nächsten Farbenlösung. Den Auszug von Curcuma bereitet man auf dieselbe Art wie den Orlean-Auszug.

Um nicht genöthigt zu sein, bei jedem Sud Butter die nöthige Farbe zu bereiten, macht man von jeder Sorte einen halben Zentner zurecht und bewahrt sie getrennt in zwei Fässern auf.

Der Orlean ist bekanntlich sehr theuer, der Zentner wird bekanntlich ohne Bast um 90 fl. verkauft und man thut deßhalb wohl, wenn man denselben, um seine feurige Farbe zu erhalten, gut aufbewahrt. Dieses geschieht in der Weise, daß man denselben unter einem Aufguß von Spiritus in ein Glas einschließt.

Die Curcuma, die jedoch, obschon sie um vieles billiger wäre, dem Schmalz oder der Butter eine grünlich-gelbe Färbung gibt, läßt sich an einem trockenen Ort aufbewahren.

Statt des Orlean-Auszuges soll auch das rohe Palmöl Verwendung finden, was unseres Dafürhaltens deßhalb nicht rathsam erscheinen dürfte, da es zu rasch ausbleicht. Das dürfte nun über die Farbenbereitung genügen und jedes Bedenken hiedurch geschwunden sein; wir wenden uns deßhalb zur praktischen Ausführung der Buttersiederei.

Die zu verwendenden Fette erwärmt man in einem Kessel bis auf 80°C, färbt wie schon angegeben, krückt mit 5 pC. Wasser, 1/4 pC. Kochsalz und 1/4 pC. cristallisirten Soda gut durch und läßt stehen, bis die Masse auf 40°C erkaltet ist. Hat man den Kessel nicht groß genug, um einen Sud Butter darin absetzen zu lassen, so bedient man sich einer Bütte oder eines großen Fasses und wärmt mehrere Male auf.

Man schöpft jetzt die Butter vorsichtig vom Wasser ab und vertheilt sie in die Rührscheiben, worin man mit wenig Unterbrechung so lange mit einem Rührscheit rührt, bis sie ziemlich dick und nur wenige Grade wärmer als die gegenwärtige Temperatur ist. Hierauf schöpft man sie in die vorher ausgestaubten und mit Wasser angenäßten Versandgefäße und läßt dieselben sobald als möglich zuschlagen, da Luft und Licht nicht gut auf das Ansehen der Butter wirkt.

Um der Oberfläche der Butter in den Versandgefäßen ein etwas gefälligeres Ansehen zu geben, macht man mit einem Holz in der Regel eine beliebige Zeichnung darauf. Die Versandgefäße läßt man von Tannenholz machen, die Form derselben ist konisch und von verschiedener Größe.

Das Lokal für die Butterfabrikation muß wo möglich geschlossen sein, um keinen Staub und üble Gerüche einzulassen, am besten ist es an der Nordseite oder in einem guten Keller angebracht.

Hat man Fette zu verarbeiten, welche nicht ganz gut schmecken, so setzt man der Läuterung das doppelte oder dreifache von cristallisirter Soda zu, um den üblen Geschmack zu entfernen; es ist jedoch der Fall, daß sich davon eine schwache Verseifung bildet; dieselbe zu zerstören, hilft man sich mit der nöthigen Menge von Kochsalz.

Es sind schon viele Versuche gemacht worden, ein Mittel zu finden, welches der künstlichen Butter einen der natürlichen ähnlichen Geschmack gibt, um den theuern Zusatz der letztern zu ersparen; es hat sich aber noch wenig ergeben, da dieses wohl sehr schwierig sein dürfte. Dieses Mittel darf erstens nach dem Genusse nicht schädlich wirken, zweitens darf es durch Erhitzen, wie dieses doch gewöhnlich in der Küche mit der Butter geschieht, sich nicht verflüchtigen, nicht verbrennen und drittens darf es der Farbe und der Conservation nicht schaden.

Der bei der Buttersiederei abfallende Läuterschmutz läßt sich sehr gut noch für die Seifensiederei verwenden, da derselbe noch Fetttheile enthält; man kocht ihn zu diesem Zweck mit verdünnter Schwefelsäure, wonach sich das vorhandene Fett klar nach oben setzt.

Das Kaltrühren der Butter ist sehr zu beobachten; hat man nicht gehörig gerührt oder gar ungerührt längere Zeit stehen gelassen, so bilden sich in der Regel weiße Flecken, welche die Butter sehr unansehnlich machen, so daß ein Umschmelzen erforderlich ist. Dieses läßt sich leicht erklärlich einer Stearin-Cristallisation zuschreiben. Auf das Abschöpfen vor der Läuterung ist auch zu achten; es kommt oft vor, daß die obere Hälfte klar, während die untere grützig ist. Es ist nicht zu rathen, die Butter in dieser Eigenschaft kalt zu rühren, da dieselbe bröckelt und einen glanzlosen Schnitt hat.

Will man die Butterfabrikation im Großen betreiben, so arbeitet man leichter und vortheilhafter mit Dampf und Dampfkraft. Eine solche Einrichtung ist sehr einfach und erfordert höchstens eine Pferdekraft für 200 Zentner Butter pro Woche.

Folgende dürfte wohl die beste sein. Man läßt einen gut mit Cement ausgefütterten Sarg in die Erde mauern, der in der Größe dem täglich zu fabricirenden Quantum Butter entspricht, bringt darin eine Pumpe an, welche die Butter in die Rührscheiben transportirt; man läßt dieselbe, sowie auch die in den Scheiben anzubringenden Rührapparate, durch eine Transmission in Bewegung setzen. Die Rührapparate müssen von Holz sein und eine Geschwindigkeit von 10—15 Touren in der Minute haben. Die zu einem Sud Butter zu verwendenden Fette läßt man durch Dampf in den Sarg blasen, zu welchem Zweck man die Fässer auf zwei quer über denselben liegende Bretter walzt, so daß das Spundloch nach unten kommt. Den Zusatz von Wasser zum Läutern hat man beim Arbeiten mit Dampf nicht nöthig, da letztere das nöthige Wasser durch Einströmen condensirt. Größte Sauberkeit ist bei Butterfabrikation die Hauptsache. (O. f. d. O. u. F.)

Ueber das Dörren des Obstes in Frankreich.

Bekanntlich wird in Frankreich auf das Dörren des Obstes eine größere Sorgfalt verwendet als bei uns und eine Folge davon ist, daß eine große Menge von solchem gedörrten Obste in Schachteln und Körbchen auch nach Deutschland ausgeführt wird. Wenn wir nun über das Verfahren einiges mittheilen, so geschieht dies insbesondere deßhalb, weil es der Nachahmung würdig wäre und auch bei uns und hauptsächlich für Conditoren einen recht lohnenden Nebenverdienst ausmachen könnte.

Gedrückte Birnen. Die Zubereitung der flach gedrückten Birnen erfordert viele Arbeit und sorgfältige Behandlung. Besonders ist diese Zubereitung bei kleineren Wirthschaften vortheilhaft, wo es oft im Winter nicht an unbeschäftigten Händen fehlt. Die zur Umwandlung in gedrückten Zustand geeignetsten Birnsorten sind: die engl. Butterbirne, die Rousselet von Rheims und die trockene Martinsbirne. Zu diesem Zwecke müssen sie ein wenig vor ihrer völligen Reife eingesammelt werden. Zuerst werden sie sorgfältig abgeschält und läßt man den Stiel an der Frucht haften. Man legt die geschälten Birnen in große, wenig tiefe und mit Henkeln versehene irdene Geschirre mit aufwärts gerichteten Stielen neben einander, bis die ganze Grundfläche des Geschirres damit bedeckt ist. Dann wird eine zweite, dritte u. s. w. Schicht und so fort pyramidenartig übereinander gelegt, wobei jedoch der Bruch der Stiele, welche die Frucht beibehalten soll, zu vermeiden ist. Sind die Schüsseln hinlänglich gefüllt, so gießt man ein Glas Wasser über die Birnen, damit die unterste Schicht auf dem Boden nicht anklebt

und legt über die Birnen alle Schaalen, wodurch die Früchte einen angenehmen Geschmack bekommen. Dann werden die Schüsseln beim Brodbacken zugleich mit dem Brode in den Backofen gestellt und zugleich mit dem Brode herausgenommen, hierauf die Schaalen von den gekochten Birnen sorgfältig entfernt und die Birnen aus dem in der Schüssel gebliebenen reichlichem Safte einzeln herausgezogen, auf Hurden gesetzt und nach Entfernung des Brodes wieder in den Backofen gestellt.

Wohl könnte der Backofen zum Zwecke des Dörrens eigens geheizt werden, doch hieße das einerseits sich mit unnützen Ausgaben beschweren, anderseits würde man ziemlich schwer den richtigen Temperaturgrad erreichen, in welchem sich der Backofen in dem Augenblicke befindet, wo das Brod vollkommen ausgebacken ist. Am folgenden Tage sollen sie wieder auf denselben Hurden in einen Backofen von gleichem Wärmegrad hineingesetzt werden, wo dann die Birnen schon jenen Festigkeitsgrad erlangt haben, bei welchem sie einzeln nach einander zwischen den Fingern gedrückt werden können, wodurch sie jene flache Gestalt annehmen, nach der sie so genannt werden.

Nach dieser Verrichtung werden sie einzeln beim Stiele gefaßt und in den dazu aufgehobenen Saft eingetaucht und nochmals in den Ofen gebracht, wobei sie auf der Hurde flach und nebeneinander liegen sollen. Endlich werden die Birnen am folgenden Tage zum letzten Male in den Backofen gebracht, in dem sie nun den erforderlichen Festigkeitsgrad erreichen. Sie haben dann eine glänzende braunrothe Farbe, ein festes zuckersüßes Fleisch und können entweder ohne jede andere Zubereitung oder auch eingemacht zum Nachtisch servirt werden.

Solche gedrückte Birnen werden in Paris das Pfund zu 20 oder 24 Kreuzer verkauft, während die Qualität der zu einem Pfund gedrückter Birnen erforderlichen Früchte den Werth von 7 bis 9 Kreuzer nicht übersteigt. Die Verpackung geschieht in viereckigen Kistchen, worin sie in Schichten und gleichmäßig gerichteten Stielen dicht an einander zu legen sind, doch ohne daß sie eine Quetschung erleiden, wenn der Deckel aufgenagelt wird. Wir haben selbst einen Versuch gemacht und uns überzeugt, daß die auf solche Weise hergestellten Früchte einen sehr feinen Geschmack hatten; wir ließen jedoch die Stiele nicht daran, sondern drückten die Birnen wie Feigen, was uns besser zusagte als die flachgedrückte Form mit den Stielen; es ist dies selbstverständlich reine Geschmacksache.

Gedrückte Aepfel. Alle Apfelgattungen mit festem Fleisch und besonders die grauen Reinettenäpfel und die in Frankreich und Belgien unter der Benennung des Kurzstielapfels bekannten Abarten, können nach einem für die Bereitung gedrückter Birnen ähnlichen Verfahren gedörrt werden. Da jedoch die Aepfel, wenn sie langsam und bei mäßiger Temperatur getrocknet werden, keinen Saft absetzen, so ist deren Bereitung leichter und nicht so lästig, als die der gedrückten Birnen. Sind sie halbgedörrt, so drückt man sie zwischen den Fingern, bis sie flach geworden sind und eine der Zwiebel ähnliche Form erhalten haben. Ist der gewünschte Austrocknungsgrad erreicht worden, so sollen die gedrückten Aepfel von schwammiger, mehr oder weniger korkartiger Festigkeit sein. In diesem Zustande können sie auf unbestimmte Zeit erhalten und ohne den geringsten Schaden auf große Entfernungen verschickt werden. Die gewöhnlichen gedrückten Aepfel werden in Fässer oder Kisten verpackt, die schönsten aber versendet man in geflochtenen Weidenkörben mit innerlicher Einfassung von weißem Papier, in welchen sie auf dieselbe Weise geordnet werden, wie die gedrückten Birnen in den obenbezeichneten Kisten.

Die geringeren Birnen und Aepfel werden ungeschält in Stücke geschnitten und nach dem Ausbacken des Brodes 2 oder 3 Mal in den Ofen gethan. Will man aus solchem gedörrten Obst später einen Most oder Cider bereiten, so wird dasselbe in ein Faß eingelegt und mit Wasser begossen, und zwar auf eine Maß Obst 10 Maß Wasser, wobei man von Zeit zu Zeit mit einem Stocke rühren muß. Die Gährung stellt sich sehr bald ein und es wird daraus ein Most von geringerer Qualität gewonnen; da aber die gedörrten Früchte von einem Jahr zum andern leicht aufbewahrt werden können, so folgt daraus, daß man dieses gesunde Getränk auch dann haben kann, wenn auf ein sehr ergiebiges Obstjahr ein gänzliches Mißjahr eintritt.

Ueber die Art sich in milden Wintern Eis zu verschaffen.

Nachdem der Werth des Eises immer mehr erkannt und gewürdigt ist, so scheint es nicht zwecklos zu sein, wenn wir auf ein Verfahren aufmerksam machen, das in milden Wintern, wo es nicht möglich ist, starkes Eis zu bekommen, von entschiedenem Vortheil ist. Bevor wir jedoch diese Idee veröffentlichen, bemerken wir, um nicht mißverstanden zu werden, daß diese Methode nicht für kalte Gegenden berechnet ist, sondern für solche, in denen es eine Seltenheit ist, schönes Eis zu bekommen. In dem Jahre 1858 auf 59 kam es vor, daß z. B. in den unteren Neckargegenden Eis in größeren Quantitäten nicht aufzubringen war, obgleich man kalte Nächte genug hatte, die zur Eisbildung ausgereicht hatten, (also eine Temperatur von etwas unter Null hatten). Bei sehr geringer Temperaturerhöhung löst sich aber in ruhigen Gewässern das bei Nacht gebildete Eis den Tag über wieder auf.

Es soll nun der Vorschlag gemacht werden, daß neben den Eishütten in annähernd gleicher Höhe sogenannte Kühlschiffe von Eisenblech angelegt und solche in kalten Nächten nach und nach etwa je 1 oder 2 Zoll hoch mit Wasser gefüllt werden. Erfahrungsgemäß gefriert dieses sogleich, und so kann fortgefahren und in einer Nacht eine 5 bis 6 Zoll dicke Schicht des klarsten herrlichsten Eises gewonnen werden. Kommen auch kalte Tage, so setzt man die Arbeit Tag und Nacht fort, und wirft die jeweilig gebildeten Eistafeln in den unmittelbar daneben angebrachten Eiskasten, um dann wieder eine neue Schichte durch fortgesetzten Wasseraufguß sich bilden zu lassen. Bei entsprechender Größe des Kühlschiffes und bei einer Temperatur von 2 bis 4° unter Null, wie wir sie selbst im würtembergischen Unterland häufig hatten, kann es nicht fehlen, daß man in 10 oder 12 Tagen mittelst eines einzelnen Arbeiters, der sich die Sache angelegen sein läßt, auf diese Weise ein ziemlich großes Eismagazin zu füllen im Stande ist, und zwar mit weit geringeren Kosten, als es durch Herbeischaffung aus selbst nicht weit entfernten Gewässern möglich ist. Ueberdieß hat man dann ein klares äußerst appetitliches Eis, welches sonst nicht immer zu erhalten ist. Nachdem der Eisbehälter auf diese Weise sich angefüllt hat, läßt man in einem solchen Kühlschiff weitere Quantitäten Wasser bis nahe an den Gefrierpunkt erkalten, schöpft es dann über die Eismasse und fährt damit fort, bis aller hohler Raum ausgefüllt ist. Dies trägt zu längerer Erhaltung der Eismasse sehr wesentlich bei, indem dadurch nicht allein ein weiteres Quantum gewonnen, sondern was viel wichtiger, das Eindringen der Luft verhindert wird, welches ein rasches Schmelzen des Eises sehr begünstigt.

Man wird sich von der Wahrheit nicht entfernen durch die Annahme, daß bei übrigens gleichen Konstruktionen und Verhältnissen, ein völlig massiver Eiswürfel von z. B. 300 Kubikfuß eben so viel Eis zum allmähligen Gebrauch abgibt und eben so lange Dauer hat, als ein Behälter voll locker gelagerten Eises von anderthalbfacher Größe. Hiedurch hat sich Verfasser dieses bis vor Kurzem Eis vom vorigen Jahre und das im Winter 1857 eingelegte 19 Monate lang erhalten, obgleich das über der Erde befindliche Lokal bei der größten Hitze täglich mehrere Male begangen wurde. Dieses Uebergießen mit ganz erkaltetem Wasser kann natürlich nur bei einer Temperatur von einigen Graden unter Null und mit Einhaltung entsprechender Pausen vorgenommeu werden.

(Schluß folgt.)

Handesberichte.

Köln. Zucker. Die hiesigen Rafinerien haben guten Absatz nach dem Oberlaude, besonders nach Baden und Würtemberg. Feinste Raffinade mit Etiquette Thlr. $16\frac{2}{10}$. Raffinade Thl. $15\frac{8}{10}$. Melis Nro. 1, $15\frac{6}{10}$. Nro. 2, $15\frac{5}{10}$. Nro. 3, $15\frac{4}{10}$. Nr. 4, $15\frac{3}{10}$. Nro. 5, gemahlene Raffinade, $15\frac{5}{10}$. Gemahlener Melis, $14\frac{8}{10}$. Kandis weiß, 19—21; halbweiß, 18—19! gelb, $17\frac{5}{10}$; schön hellbraun $17\frac{3}{10}$; öellbraun 17. Kolonial-Farin Nr. 24, —. Nro. 18, $13\frac{6}{10}$. Nro. 15, 13. Nro. 12, $12\frac{2}{10}$. R. Farin Nro. 18, $12\frac{6}{10}$. Nro. 15, $11\frac{6}{10}$. Nro. 12, 11. Raff. Reben-Syrup, Thlr. 5. 1ma Kolonial-Syrup Thlr. 9.

Magdeburg. Rohzucker war in abgelaufener Woche wieder in gutem Verkehr. Die Notirungen für 1 Produkte 90—91%, Thlr. $10\frac{5}{6}$—$\frac{5}{6}$. 92—$92\frac{1}{2}$—$97\frac{1}{2}$%, Thlr. $11\frac{11}{12}$—$12\frac{1}{4}$. Von Krystallzucker erzielten die besseren Qualitäten $\frac{1}{12}$ Thlr. Avance, während die gerinzeren zu unveränderten Preisen gehandelt sind. Es bedang über 98% polarisirende Prima-Qualität 13—$13\frac{1}{4}$ Thlr. Secunda-Qualität $12\frac{2}{3}$—$12\frac{11}{12}$ Thlr.

Raffinade-Zucker wurden zu ungefähr vorwöchentlichen Preisen gehandelt. Umgesetzt sind circa 54,000 Brode, und circa 8400 Ctr. gemahlene Zucker und Farine. Notirungen: Extra fein Raffinade inkl. Faß, Thlr. $15\frac{5}{12}$. f. fein do. do. $15\frac{5}{12}$ Thlr. fein do. do. Thlr. $15\frac{1}{12}$—$15\frac{1}{6}$. Gemahlene do. do. Thlr. $14\frac{7}{8}$—$15\frac{1}{8}$. Fein Melis excl. Faß Thlr. $14\frac{2}{3}$—$14\frac{3}{4}$. Mittl do. do. Thlr. $14\frac{5}{12}$—$14\frac{7}{12}$. Ordinär do. do. Thlr. $14\frac{1}{12}$—$14\frac{1}{6}$. Gemahlen d. incl. Faß Thlr. $13\frac{1}{6}$—$\frac{7}{12}$. Farin Thlr. $11\frac{1}{2}$—$12\frac{2}{3}$. Runkelrüben-Syrup 38—39 Sgr. p. Ctr. excl. Tonne.

Cours-Bericht.

Friedrichsd'or	$9{,}57\frac{1}{2}$—$58\frac{1}{2}$.	Napoleonsd'or	$9{,}25\frac{1}{4}$—$27\frac{1}{2}$.
Pistolen	9,47—49.	Souvereignes	11,53—57.
dto. Doppelte	9,48—50.	Imperales	9,48—50.
Holländ. 10 fl.-St.	9,54—56.	Dollars in Gold	2,28—28.
Ducaten	5,35—37.		

Korrespondenz der Redaktion.

Hrn. M. K. in E. Recept für gegossenes Schaumconfekt soll Ihnen werden.

H. A. K. in B. Bezüglich des uns von Ihnen ertheilten Auftrages werden Sie in nächster Zeit bestimmte Mittheilungen, und jedenfalls auch Preisverzeichniß erhalten.

H. G. St. in E. Wie sind Sie zufrieden? Und brauchen Sie noch den Zweiten?

H. P. H. in St. Bedauere ungemein, auf Ihr Anerbieten nicht eingehen zu können, da wir uns zu Dingen, die unserer Gesinnung widerstreben, nicht hergeben können und werden.

H. J. B. in A. Ihrer Anfrage zufolge theile Ihnen mit, daß wir im heurigen Jahre nichts unversucht lassen, eine Versammlung unserer Gewerbsgenossen zu Stande zu bringen. In nächster Zeit schon werden wir über die Gegenstände, welche zur Berathung kommen sollen, Näheres mittheilen.

H. S. J. in M. Ueber die Zusammenstellung und Vergleichung der Maaße und Gewichte nach metrischen in nächster Nummer.

H. E. P. in St. Wenn Sie Ihre Spiegelgläser versichern wollen, so können Sie dies, wenn in Ihrer Nähe keine Agentur ist, in Mannheim. Dort ist die allgemeine Spiegelglas-Versicherungs-Gesellschaft.

Herrn G. H. in H. Wir können Ihnen nicht dazu rathen, den jungen Mann aufzunehmen, denn daß er nicht so verlässig ist, wie Sie es wünschen, dafür können wir bürgen.

Herrn H. in Fr. Wir werden über Bereitung der Mostriche und des gewöhnlichen Senfes einen das Ganze genau behandelnden Artikel bringen.

H. B. in M. Die Gasbereitungsmaschinen, mittelst welcher man aus Petroleum sich selbst Gas zu bereiten im Stand ist, kennen wir wohl. Sie eignen sich für kleine Plätze recht gut, arbeiten billig, und sind zu 20 bis 200 Flammen zu bekommen. Wir werden vielleicht das Ganze eingehender behandeln, im Uebrigen diene Ihnen, daß Wirth & Comp. in Frankfurt diese Apparate verkauft. Ein vollständiger Apparat für 40 Flammen kostet 350 Thlr.

Hrn. H. U. in W. Für den uns zugesandten Artikel über Wachsproduktion in Niederösterreich sagen wir Dank. In nächster Nummer wird derselbe jedenfalls zum Abdruck kommen.

Herrn B. in C. Jedenfalls der nächsten Nummer wird wieder ein Blatt Zeichnungen beigegeben werden müssen, und werden wir dann Zeichnungen zum Ausstechen für Durchbrochenes bringen können, wodurch Ihr Wunsch erfüllt wird.

Hrn. W. S. in P. Wenn Kupfer durch feuchte Luft grün wird, so ist dies nicht der giftige Grünspan; nur wenn Kupfer mit Säuren in Verbindung kommt, wie Essig, Citronen etc. etc., so überzieht es sich nach und nach mit Grünspan, und dies ist der Grünspan, der eine tödtliche Wirkung beim Genusse hat. Es ist also zwischen dem Grünspan, der sich am Kupfer bildet durch Feuchtigkeit, und basisch kohlensaures Kupferoxid heißt, und nicht giftig ist, und dem, der dadurch entsteht, wenn Essig mit Kupfer in Verbindung kommt, und basisch essigsaures Kupferoxid heißt, und sehr giftig ist, ein großer Unterschied. Nebenbei sei noch bemerkt, daß Eiweiß und Milch bei Grünspanvergiftungen die wirksamsten Gegenmittel sind.

Hrn. M. in M. Da Sie sich mit unserer brieflichen Mittheilung noch nicht begnügen, so theilen wir Ihnen auf diesem Wege nochmals mit, daß es von Ihnen eine ungerechte Forderung ist, daß wir einen von Unsinn strotzenden Artikel durch unser Journal veröffentlichen sollen. Sie haben von der Sache, über die Sie geschrieben, nicht den leisesten Begriff. Wenn Sie jedoch durchaus die Welt mit Ihren schriftstellerischen Leistungen beglücken wollen, so steht es Ihnen frei, den Inseratentheil unseres Journals zu benützen und uns für die Zeile 3 kr. zu vergüten.

Annoncenbeträge nachzunehmen

ist uns nicht möglich, denn die Beträge sind oft so geringfügig, daß das entsetzlich theuere Porto weit mehr betragen dürfte. Um die Sache aber dennoch ordnen zu können, werden wir die Rechnungen dem Journale beilegen, und ersuchen die geehrten Herren, uns die Beträge in Briefmarken, oder sonst wie zu übersenden. Da nun aber die Expedition nicht mehr in Nürnberg ist, so bitten wir alle Zuschriften mit der Adresse: „Expedition des Journals für Conditorei etc. etc. in Amberg" an uns abzurichten.

Die Expedition des Journals für Conditorei etc.

Durch freundliches Entgegenkommen der Redaktion zur Benutzung des Journals für Conditorei aufgefordert, halten wir Conditorgehilfen Hannovers es für unsere Pflicht, allen unsern übrigen Herrn Collegen hiedurch anzuzeigen, daß wir uns seit dem 1. Oktober 1869 hier zu einem festen Vereine verbunden haben.

Wir werden gerne jedem Herrn Collegen, soviel es uns immer möglich ist, aus der Verlegenheit unentgeltlich helfen, auch soll es uns angenehm sein, wenn sich die Herren Prinzipale an uns wenden wollten; sowie es unser größter Wunsch ist, mit anderen bestehenden Conditorvereinen in freundschaftliche Correspondenz zu treten.

Gefällige Zuschriften erbitten wir unter Adresse:

„Conditor-Verein Hannover,"
per Adresse: Herrn C. Rabe, Conditor, Hildesheimerstrasse.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Reiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis: Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr. oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal für die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr: Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 22. Nürnberg, den 15. Februar. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

Die angeblichen Vortheile der Zünfte bestanden ferner in der zweckmäßigen Anordnung des Wanderns; daß das Wandern der Arbeiter eine nicht zu unterschätzende Bedeutung hatte, braucht keiner besonderen Beleuchtung. Das Wandern der Arbeiter, wenn es nicht in zweckloses Herumstreifen ausartet, wirkt ungemein mächtig auf die Ausbildung des Handwerkers und war dem Arbeiter beim Bestehen des Zunftzwanges möglicher als bei der Gewerbefreiheit, wenn sich hier nicht ebenfalls wieder Genossenschaften bilden. Daß es so wie es existirte aufgehört hat, dafür können wir Gott danken; wer erinnert sich nicht noch des schönen Handwerksburschenlebens, gelegentlich welchem jeder, der auf die Reise ging, einerlei, von welcher Familie er stammte, als präsumtiver Verbrecher behandelt und entweder mit Paß oder Polizei Plackereien erdrückt, oder wenn er sich ihnen entzog eingesteckt und auf den Schub gebracht wurde, wenige Jahre sind es, als der reisende Handwerksbursche, der oft in Bezug auf seine Abkunft mehr Achtung, in Bezug auf den Zweck seines Wanderns mehr Humanität beanspruchen hätte können, von einem Menschen, der gar nichts wußte als, durch seine Stellung privilegirt und durch das Gesetz geschützt und unterstützt, Rohheiten auszuüben, wie ein Pariah traktirt wurde; er erhielt seine Marschroute vorgezeichnet und wenn er auch vielleicht aus triftigen Gründen einmal davon abwich, Gefängniß, Schub, ja sogar körperliche Mißhandlung durch die Polizei, die dort die Vollstreckerin der Gerechtigkeitspflege war, riscirte; er wurde gezwungen, in monopolisirten Herbergen zu campiren, welche sich in der Regel durch sonst nichts auszeichneten, als durch Schmutz und Ungeziefer, dieweil eine hohe Polizei dergleichen für die Handwerksburschen zukommend und entsprechend erachtete, während der Fleiß und die Geschicklichkeit vor jeder Stadtmauer, jedem Schlagbaum und jeder Grenze, vor jedem Bannrecht, Privileg und Monopol, vor jedem Exclusivgeist der Zunft und der Municipalität Halt machte und wer sich all' diesem endlosen Qualen und Scherereien entziehen, wer seine Menschenrechte ausüben, sich niederlassen, heirathen, ein Gewerbe treiben wollte, der mußte das Bündel schnüren, dem deutschen Vaterland den Rücken kehren und sich jenseits des Oceans unter dem Banner einer republikanischen Verfassung eine neue Heimath suchen. Das war das Wandern zu der Zeit, als die Zünfte bestanden. Wir sind froh, daß sich dieß geändert, und bedauern nur, daß arbeitsscheue Lumpen diese Freiheit mißbrauchen, und im Stande sind, ihre Streunereien unbeanstandet betreiben zu können; es gibt Menschen, die das Wandern nicht dazu benützen, um Arbeit zu suchen und etwas zu lernen; nein, sondern die Freiheit dazu benützen, um zu betteln, und das erbettelte wieder zu verleben. Wir bedauern, gestehen zu müssen, daß es auch bei unsern Gewerben Arbeiter gibt, die ununterbrochen auf der Wanderschaft sich befinden, und die quasi mit einer Brutalität, die frühern Geschenke beanspruchen, die jedoch eigentlich einen edleren Zweck hatten, als Stromer zu unterstützen; auch hierüber, resp. über eine Abhilfe werden wir Mittheilungen und Vorschläge machen.

Das wären denn die angeblichen Vortheile des Zunftwesens gewesen; wir wissen nur zu gut, daß es in der menschlichen Natur liegt, sich die Vergangenheit recht schön auszumalen. Ihre unangenehmen Erinnerungen schwinden mit der Zeit, und das, was sie Gutes hatte, malt man sich nur zu gerne in einem rosenfarbenen Lichte; gerade daher erklärt sich das oft wohlgemeinte Streben eine untergegangene Zeit wieder aus ihren Gräbern hervorzurufen; daher erklärt sich das Lob des Zunftwesens von Leuten, welche die Geschichte, die Aeußerungen der Vergangenheit darüber nicht kennen; es würde uns zu weit führen, wollten wir die unendlich vielen Nachtheile des Zunftwesens, welche die vorhin erwähnten angeblichen Vortheile vollständig aufwiegen, alle aufzählen. Das Zunftwesen mußte, nachdem es keinen politischen Nutzen mehr gewährte, trotz aller Maßregeln der Regierungen, diese Reliquie aufrecht zu erhalten, in sich selbst zerfallen. Seine schönen Tage waren die, wo es mit Donnerbüchse die Raubschlösser niederschmetterte. Sie sind vorüber und an den Arbeitergenossenschaften wird es nun sein, ähnliches zu leisten.

Um nun aber die eigentlichen Gefahren, die das Handwerk treffen, kennzeichnen zu können, müssen wir das aus dem Zunftwesen entsprungene Conzessionswesen und dann auch die Gewerbefreiheit etwas näher ins Auge fassen.

Nachdem man sich von der Unhaltbarkeit des Zunftwesens überzeugte, schuf man sich ohne Einsicht in die Natur der Nachtheile desselben ein System, welches die eingebildeten Vortheile der Zünfte mit den Bedürfnissen einer fortschreitenden Zeit vereinigen sollte. Es war das Conzessionswesen, das jedoch, da es in der Hauptsache auf Leitung der Gewerbe durch Polizei oder Magistrate hinausging, in seinen Folgen noch schlimmer war, als das Zunftwesen selbst; das Zunftwesen lastete nur auf einigen Gewerben, die Mehrzahl der andern, ja selbst viele Städte waren frei. Die neue Gesetzgebung, welche für jedes Gewerbe eine Bewilligung oder Concession erforderlich machte, lastete aber auf Allen.

Gewerbsbeeinträchtigungsstreitigkeiten, früher bloß bei zünftigen Gewerben möglich, wurden nun auf Alle ausgedehnt; denn da die Behörde das Recht hatte, eine Bewilligung zu geben oder zu verweigern, konnte jeder hoffen mit Hilfe derselben einen Concurrenten zu entfernen, und sich mehr oder weniger ein Monopol zu sichern. Wenigstens war diese süße Hoffnung eines Versuches werth! Der Grundsatz: was nicht verboten, ist erlaubt, wurde durch den ersetzt: „Was wir nicht erlauben, bleibt verboten," und nun war Alles unter der Feder unseres schreibseligen, vielregierenden und doch wenig zu Stande bringenden Jahrhunderts.

Behörden, die sich um die Gewerbe nie so recht gekümmert, die oft auch gar nichts davon verstanden, sie sollten plötzlich nun zu beurtheilen im Stande sein, ob ein Gewerbe übersetzt oder ob es nicht übersetzt sei, ob der Betreiber die erforderlichen Geldmittel und Kenntnisse habe, ob seine Ernährung dabei gesichert sei. „O heilige Einfalt! Sie, denen all' diese Gegenstände so fern sind, daß vorgefaßten Meinungen, Einseitigkeiten, der Bestechung, dem Betrug, der Selbstsucht freier Spielraum eröffnet ist; sie, die auch bei dem besten Willen der Bewegung des Lebens nie rasch genug folgen können, diesen Behörden gab man nun unumschräukte Gewalt.

Die Hauptpunkte dieses Systems, welches seit 1826 auch in Bayern angenommen wurde und hier neben dem Zollverein bestand, das heißt ausgesetzt der freien Concurrenz von Ländern, die Gewerbefreiheit haben, die sich ungefesselt bewegen und entwickeln konnten, waren die Fähigkeitsprüfungen, der Vermögensnachweis, der Nachweis eines gesicherten Nahrungsstandes. Wir wollen die Dinge etwas näher betrachten, um dann einen Schluß ziehen zu können, welche Gefahren es sind, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber die Prüfung des eingekauften Wachses auf seine Bleichbarkeit.

Von D. C. H. Schmidt.

Wenn die Wachsfabrikanten sich immer mit Wachs aus solchen Ländern versorgen könnten, welches wegen seiner leichten Bleichbarkeit sich auszeichnet, so könnten sie versichert sein, immer Wachs besserer Beschaffenheit zu verarbeiten, aber so müssen sie sich mit Wachs versorgen, wie es der Handel liefert, und wo häufig alle Qualitäten untereinander gemengt sind. Unter diesen Umständen ist es deßhalb nicht möglich, die verschiedenen Sorten von einander zu unterscheiden. Das einzige Mittel, welches der Käufer in Anwendung bringen kann, ist eine vorläufige Prüfung der untereinander gekauften Wachssorten und nach dieser Prüfung kann er sich erst über die verschiedene Verwendung seines Wachses entscheiden.

Der Fabrikant pflegt sein gekauftes Wachs nun auf diese Weise zu probiren, daß er ein wenig von jedem Wachsboden unten

Ernst Hermann
Amberg den 27. Febr. 1870.

und oben abschäbt, dieses Abschabsel in einen Kasten mit Abtheilungen thut, welche nummerirt sind, und daß er die Nummer der Abtheilung auf dem treffenden Wachsboden bemerkt. Dieser Kasten wird einige Zeit der Sonne ausgesetzt und in ein Buch eingetragen, wie viel Zeit erforderlich war, um die Abschabsel jeder Scheibe zu bleichen. Wenn der Bleichprozeß vorüber ist, werden die Wachsböden nach 4 Qualitäten sortirt, nämlich erste, zweite und dritte, zu weißem Wachs sich eignende, und vierte Sorte, die sich zu gelblichem oder graulichweißem Wachs eignet und gar nicht weiter bleichen läßt. Die Wachsböden der letzten Qualitäten werden mit solchen vermischt, die schon vom Landwirthe mit Talg oder Harz gefälscht worden sind. Solches Wachs benützt man zum Abreiben der Meubel ꝛc. Obschon wir diesen Vorschlag für ganz acceptabel halten, so können wir nicht umhin, auf ein bequemeres und schneller zum Ziele führendes Mittel, das Wachs auf seine Bleichbarkeit zu prüfen, hinzuweisen.

Obschon nun Chlorkalk beim Bleichen des Wachses nicht in Anwendung gebracht wird, so ist man denn doch der Meinung, zumal da angestellte Versuche ganz gut gelungen sind, daß Chlorkalk verwendet werden könnte, um sich fast augenblicklich von der größern oder geringeren Bleichbarkeit der Wachssorten überzeugen zu können, so daß der Käufer beim Einkauf nach dieser Prüfung zu Werke gehen kann. Es genügt für diesen Zweck, so viele Medicingläser zu haben, als man von bezeichneten und numerirten Wachsböden Proben genommen hat. Jede solche Probe bringt man in ein Medizinglas und übergießt sie mit einer gleichen Quantität Chlorkalkauflösung von gleichem Grad der Stärke. Die sämmtlichen Medizingläser gibt man dann auf einmal in eine Pfanne mit Wasser, die man so weit erhitzt, bis das Wachs schmilzt, worauf man jedes Gläschen häufig und abwechselnd umschüttelt, um die Chlorkalkflüssigkeit in unmittelbare Berührung mit jedem Wachstheile zu bringen. Man untersucht, in welcher Minute die Operation begonnen hat, und man notirt mit derselben Genauigkeit, in welcher Minute sie für das betreffende Gläschen vollendet war. Dasjenige Gläschen, welches die geringste Zeit zum Bleichen gebraucht hat, enthält offenbar dasjenige Wachs, welches sich am leichtesten und in der kürzesten Zeit bleicht. Höchstens 10 Minuten sind ausreichend für die Operation mit den verschiedenen Medizingläschen; es ist nicht zu leugnen, daß diese Manipulation ein sicheres Resultat liefert, allein immer noch fehlt ein Mittel, das geeignet märe, in noch kürzerer Zeit die Qualität eines Wachses zu prüfen.

Ueber Salzzusatz bei Eisgruben.

In dem Werke die „Conditorei in ihrem ganzen Umfange von Wyß wird in einem Anhange über die Aufbewahrung des Eises eine Anleitung gegeben. Gelegentlich dieser Anleitung nun wird bemerkt: „man reiht das Eis schichtenweise aneinander und streut darüber und dazwischen Salz," und im Verlaufe dieses Artikels wird nochmals insbesondere des Salzeinstreuens erwähnt. Da nun das Werk, von dem wir hier sprechen, ein ganz gutes Conditoreibuch ist, und in Folge dessen vielleicht in viele Hände kommen kann, so fühlen wir uns verpflichtet, die Mittheilung zu machen, daß der Rath, Salz in die Eisgruben zu streuen, ein falscher ist. In Nro. 18 unsers Journals brachten wir einen Artikel mit dem Titel „Nützt Salzzusatz bei Eisgruben?" aus dem klar hervorging, daß es nicht nur nichts nützt, sondern sogar schadet. Das Salz erzeugt allerdings eine große Kälte, allein lediglich auf Kosten des Eises. Die Entdeckung dieser wichtigen Thatsache ist nun nicht etwa eine aus der Luft gegriffene, sondern sie stützt sich auf die mühevollen und andauernden, lohnenden Beobachtungen des Hrn. Dr. Meidinger in Karlsruhe, der gelegentlich der Versuche mit den Eisschränken, die volle 2 Monate in der Gewerbehalle dortselbst andauerten, die wichtige Entdeckung machte, auf die der Praktiker gewiß nicht gekommen wäre, daß Salzzusatz bei Eisgruben schädlich ist. Bedenkt man nun, wie viel Capital seit vielen Jahren durch dieses Salzstreuen verschwendet wurde, so dürfte uns der Werth dieser Entdeckung ein unschätzbarer sein. Wir verweisen zum richtigeren Verständniß nochmals auf den oben angezogenen Artikel in Nro. 18 und insbesondere auf die Tabelle 2 gelegentlich der Beschreibung über Eiskisten und Eisschränke in Nro. 19 des Journals und hoffen, daß diejenigen, welche bisher diese Salzverschwendung betrieben, solche in Zukunft unterlassen.

Ueber die Art sich in milden Wintern Eis zu verschaffen.

(Schluß.)

Selbst in für Eisbildung günstigen Wintern ist diese Methode weitaus die billigste, denn die Zinsen aus den wenigen hundert Gulden Mehraufwand für die Anlage werden durch das ersparte oft sehr mühsame Heraussägen und Herausfischen des Eises aus den Gewässern und die Kosten der Herbeischaffung bei weitem aufgewogen. Nur lasse man sich nicht einfallen, ein solches Kühlschiff auf den Erdboden zu setzen, von dem es vielmehr isolirt bleiben muß. Wo, wie in Brauereien z. B. öfters der Fall ist, laufendes Wasser und günstiges Terrain zu Gebote steht, kann die Arbeit noch wesentlich dadurch erleichtert werden, daß das Wasser in einem entsprechenden Strahl in offenen langen Rinnen, worin es während des Laufes sehr erkaltet, dem Kühlschiff zugeführt wird. Daß Letzteres, wenn es seinen jeweiligen Zweck erfüllt hat und an geeigneter Stelle im übrigen Theile des Jahres hindern sollte, leicht bei Seite geschafft werden kann, braucht wohl kaum erwähnt zu werden. Ebenso, daß Jeder die Größe selbst den Kubikinhalt, welcher seinem Eismagazin entspricht, leicht berechnen kann, wobei es freilich sicherer ist, den Raum nicht zu knapp zu messen.

Ueber Bereitung des Rum und Arac aus Branntwein.

Um Rum zu bereiten, werden fünfzig Quart fußelfreier Branntwein von 85°R mit 20 Quart Wasser und 1 Pfund Salpersäuere vermischt. Das Gefäß bleibt bei gelinder Wärme einige Zeit liegen. Hiernach wird so viel abdestillirt bis das Destillat 50% Tralles hat. Dieß Produkt wird auf ein Gefäß gebracht und auf je 50 Quart 6 Loth reiner Essigäther, 2 Pfund Zucker und 1 Loth geschnittene Vanille zugesetzt. Die Mengung bleibt 2 Monate ruhig liegen und wird dann auf ein anderes Faß abgezogen. Die Farbe wird dem Rum durch Zuckercouler gegeben.

Um Arac zu bereiten werden fünfzig Quart gereinigter und fußelfreier Branntwein auf die Destillirblase gebracht und mit 5 Pfund geraspelten Guachaholz, 1 Loth Vanille und ½ Pfund feinem Glanzruß vermischt. Es wird hiervon soviel abdestillirt, bis das Destillat 85% Tralles hat und sodann dem gewonnenen Produkt auf das Quart ¼ Loth Zucker zugesetzt. Die Farbe wird dem Fabrikat durch Zuckercouleur gegeben.

Eine andere Herstellungsweise künstlichen Arracs ist 25 Quart entfusselten Branntweins von 50% Tralles mit 5 Quart Wasser in die Blase zu bringen und demselben 4 Loth Essigäther 4 Loth schwarzen peruanischen Balsam, ½ Quentchen Neroliöl und 8 Loth zerschnittenes lohgäres Leder zuzusetzen. Man läßt das Gemisch 10—12 Stunden gelinde digeriren und destillirt dann 40 Quart vorsichtig ab. Diesem Produkt wird noch 1 Loth feinst Vanille zugesetzt, womit es vorläufig stehen bleibt.

Ueber das Einmachen der Pomeranzen (Orangenschaalen) in Zucker.

In Geschäften wo viele candirte Pomeranzenschaalen verbraucht werden, ist es von großem Vortheil sich diese selbst einzumachen, da solche bei weitem billiger kommen, ohne den candirten im Geschmacke nachzustehen. Pomeranzenschaalen süße kosten in schönster Waare circa 26 fl. während candirte Pomeranzenschaalen 60 bis 63 fl. kosten.

Um sich nun die nöthigen Pomeranzenschaalen billig selbst herzustellen, nimmt man eine beliebige Portion süße gedörrte Pomeranzenschaalen und kocht dieselben bis sie so weich sind, daß sie mit einer Nadel durchstochen leicht wieder von derselben abfallen; um dieses Kochen zu beschleunigen hat man nur nöthig etwas cristallisirten Soda mit in das Wasser zu geben. Sind die Schaalen nun vollständig weich, so nimmt man sie aus dem Wasser und gibt wieder frisches Wasser darauf, was drei oder vier Tage nacheinander wieder durch frisches ergänzt werden muß.

Nun nimmt man Schaumzucker oder in Ermanglung dessen ordinären Farinzucker, den man mit dem nöthigen Wasser aufkocht, während dieser Zeit kommen die Schaalen aus dem Wasser und müssen gut ausgedrückt werden; wenn diese Schaalen nun in ein passendes Gefäß, vielleicht einem Faß gebracht sind, wird der ziemlich kräftige Läuterzucker darüber gegossen; den andern Tag wird der Zucker wieder abgegossen, etwas stärker gekocht und wärmer darüber gegossen, den dritten Tag ebenfalls wieder stärker, erst den vierten Tag muß der abgelaufene Zucker zum Faden gekocht werden und kommt alsdann wieder und zwar heiß über die Pomeranzenschaalen, in welchem Zustande sie alsdann aufbewahrt werden können. Beim Verbrauch hängt man einen Durchschlag über das Gefäß, in welchem die Pomeranzenschaalen sind und gibt so viele hinein als man nöthig hat, damit sie ablaufen. Ueber das Trockenziehen der ganzen Schaalen resp. candiren sowie über Bereitung der Acancini oder Pomeranzenzeltchen später mehr.

Ueber Bereitung des Fleischzwiebacks.

Die Bereitung des Fleischzwiebacks ist wichtig genug, um in unserm Journal Aufnahme zu finden, denn wie angenehm ist es für das Hauswesen, wenn man durch Ueberbrühen des Zwiebacks mit kochendem Wasser sich im Augenblicke eine gute Fleischsuppe zu bereiten im Stande ist. Die Bereitung des Zwiebacks nun zerfällt in 3 Operationen, die Bereitung der Bouillon, die Anfertigung des Teiges und das Backen der Zwiebacke.

Bereitung der Bouillon. Wir könnten hier allerdings sagen, um schnell fertig zu sein, man nimmt zur Anfertigung des Fleischzwiebacks, Fleischertract, allein er könnte manchem zu theuer kommen und deßhalb werden wir auch die gewöhnliche Bereitung der Bouillon mittheilen. 25,475 Killgr. gutes Rindfleisch werden mit 24 Liter Wasser in einen Kessel gebracht. In denselben kommt ferner in ein Tuch eingeschlossen: Thymian, Lorbeerblätter, zwei Muskatnüsse, 300 Gran (Nelken, schwarzer Pfeffer, Muscatblüthe und Zimmt) und 10 Killgr. Gemüse (Steckrüben, Möhren, Lauch.) Nach 4stündigem Kochen nahm man das Fleisch heraus, um es von dem Kochen zu befreien. Es wurde dann in kleine Stücke getheilt wieder in die Bouillon gebracht, welcher man die gekochten, vorher zu einem Brei zertheilten Gemüse zugesetzt hatte. Das Kochen wurde nun noch 1½ Stunde lang fortgesetzt. Das Fleisch war dann außerordentlich zertheilt und der Inhalt hatte das Aussehen eines sehr dünnen Breies; man löste 250 Gran Candiszucker darin auf, welcher den Zweck hatte, die Conservation des Zwiebacks zu befördern. Man erhielt das Wasser, mit welchem der Kessel ausgespült wurde, mit eingerechnet 11 Liter sehr conzentrirter Bouillon, welche alle löslichen Theile und das Fibrin von 22,05 Killgr. Muskelfleisch enthielt. (Bei den 25,475 Killg. Fleisch waren nämlich 3,425 Killgr. Knochen und Sehnen, die entfernt wurden.

(Fortsetzung folgt.)

Technische Notizen.

Ueber die Bereitung von Himbeersyrup.

veröffentlicht Herr Apotheker Macker in Zweibrücken ein Verfahren, das empfehlenswerth erscheint.

Er läßt die Himbeer 2 bis 3 Tage stehen und preßt sie alsdann aus, den Saft gibt er in Glasretorten deren Halsöffnung er durch Eintauchen in Wasser abschließt. Die Gährung des Saftes soll dabei rasch verlaufen und der Saft sich dann schnell klären und filtriren.

Wein ohne Gährung.

In Portugal bereitet man einen Wein ohne Gährung, den man Vinho Geropica oder Vinho Auglika nennt und der sehr hoch geschätzt wird. Zu diesem Ende läßt man den Saft von sehr süßen rothen oder weißen Trauben, die sorgfältig ausgelesen sind, beim Eintritt der Gährung sogleich in ein Faß laufen, das zum vierten Theil mit ganz reinem Branntwein gefüllt ist. Die Gährung wird augenblicklich unterbrochen, und man läßt nun den Wein einige Zeit auf dem Faße, um ihn klar werden zu lassen und zapft ihn dann auf Flaschen ab.

Ueber Kohlenersparniß

bei der Feuerung entnehmen wir dem „praktischen und wohlerfahrnen Conditor," daß solche dadurch herbeigeführt werden könnte, wenn man die Kohlen vor dem Auflegen erhitzt. Zu diesem Zwecke wird eine Vorrichtung im Ofen über der Heerdstelle empfohlen, die mit fortnehmbaren Boden versehen ist. In diesem Raume werden die nachgeschütteten Kohlen aufbewahrt und nach der Erwärmung beziehungsweise wenn es Zeit ist, nachzufeuern, durch Fortnahme eines Schiebers ohne weitere Mühe auf die Kohlen gebracht. Kalte Kohle saugt zuerst Wärme ein, beeinträchtigt also das Feuer, durch zu schnelle Erhitzung entweicht ihr aber auch ein Theil der Gase, also des Wärmegehalts, was durch langsame Erwärmung vor dem Brennen vermieden wird. Ueber diesen Gegenstand werden wir uns eingehender verbreiten.

Die jetzt auftauchenden Regulir-Oefen, düften sich bei richtiger Anlage für Backgeschäfte recht wohl eignen; auch hierüber werden wir einiges mittheilen.

Hermann Lachapelle & Glover

scheint uns die beste Firma zu sein, um aufrechtstehende Dampfmaschinen, sowie sämmtliche Geräthe zur Bereitung gashaltiger Getränke zu erhalten.

Hermann-Lachapelle & Glover, Maschinen-Fabrik 144, Faubourg Poissonnière in Paris liefert z. B. tragbare aufrechtstehende Dampfmaschinen, und zwar:

1 Maschine 1 Pferdekraft mit Regulator ohne Rädergestell für 1800 Fr. Mit Räder für 2250 Fr.

1 Maschine 2 Pferdekraft mit Regulator ohne Rädergestell für 2400 Fr. Mit Räder für 2950 Fr.

1 Maschine 3 Pferdekraft mit Regulator ohne Rädergestell für 2950 Fr. Mit Räder für 3600 Fr.

1 vollständiger Apparat zur Bereitung gashaltiger Getränke:

Nro. 1	mit	1,200	Liter Leistungsfähigkeit	1,600 Fr.
Nro. 2	„	1,600	„ „ „	1,900 Fr.
Nro. 3	„	2,200	„ „ „	2,200 Fr.

Mit 0,8733 multiplicirt erhält man preuß. Quart.

Ferner Apparate zu Schaumweinfabrikation von 3000 Frs. bis 5000 per Compt. ohne Sconto.

Dann Siphons	mit kleinen Hebeln und	große Flaschen	2 Fr.	15 Ct.
	mit „ „ „	halbe „	2 „	5 „
	mit großen „ „	große „	2 „	25 „
	mit „ „ „	halbe „	2 „	15 „

Für Firmen graviren 30 Cent. per Stück, wenn die Bestellung 1000 Siphons übersteigt.

Recipienten für Trinkhallen tragbar, Cylinder aus Kupfer, Inhalt 15 Liter, 125 Fr.

Desgleichen zu 20 Liter Inhalt, 175 Fr.

Schänkgefäße für den Ladentisch aus Bronze	60	Fr.
versilbert	70	„
versilbert und vergoldet	80	„

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

Zu unserm Leidwesen mußten wir erfahren, daß der in Bamberg bestandene Conditor- und Lebküchnerverein sich wieder gelöst. Die Herren Gehilfen sind von der hohen Bedeutung derartiger Vereinigungen noch nicht durchdrungen, sie haben den Werth noch nicht erkannt. Aus der uns gewordenen Mittheilung geht hervor, daß ein großer Theil der Mitglieder den eigentlichen Zweck des Vereins bei Seite setzte und ihn nur mehr zu Vergnügungen benützen wollte, was selbstverständlich nur zu bald zur Auflösung eines Vereins führen muß, dessen Zweck sein soll: allseitige Bildung im gesellschaftlichen Leben zu fördern, in welchem Mittheilungen über Neuerungen, Erfindungen und sonstige wissenschaftliche wie wissenswerthe Gegenstände des Geschäftes durch Vorträge zur allgemeinen Kenntniß gebracht werden sollen.

Einige wenige, die den wahren Werth erkannten, sind bemüht, die Sache noch aufrecht zu erhalten und suchen, wir wünschen, daß es Ihnen gelingt, mit der Zeit wieder solche Leute zu finden, denen die Sache am Herzen liegt, den Verein unter zu Grundlage seines wahren Zweckes wieder ins Leben zu bringen.

Nicht uninteressant dürfte es sein zu erfahren, daß bereits die 34igste Mandelreibmaschine aus der Maschinenfabrik des Hrn. Carl Webemeyer in Berlin versandt wurde, gewiß ein Beweis, daß man endlich auch in unserem Gewerbe anfängt lästige Arbeiten durch praktisch bewährte Maschinen verrichten zu lassen.

Soeben erhalten wir das von Herrn Hildebrand in Berlin herausgegebene Buch mit dem Titel: „der praktische und wohlerfahrne Conditor" und müssen offen gestehen, es gehört mit zu den besseren Werken, die in dieser Branche erschienen; es behandelt in gedrängter Kürze so ziemlich all' das was in unserem Gewerbe vorkommt und ist daher zu empfehlen. Sein Preis ist nur 1 fl. 30 kr.

Zusammenstellung der gebräuchlichsten Münzen, Maße und Gewichte.

Um unserm Versprechen nachzukommen, werden wir alle Münzen, Maße und Gewichte verglichen mit der neuen Maas- und Gewichtseintheilung hier folgen lassen, da diese Vergleichungen im Geschäftsleben häufig vorkommen werden, so dürfte man gut thun, diese Nummer etwas aufzubewahren.

I. Münzen.

1) In Deutschland kommen nach der Wiener Münzconvention von 1857 [1]) auf 1 Zollpfund (500 Gramm) reines Silber: a) 52½ fl. süddeutsche Währung, 1 fl. = 60 kr.; 1 kr. = 4 Pfennig (früher 1 kr. = 6 Heller); b) 30 Thl. norddeutsche Währung; 1 Thl. (1 fl. 45 kr.) = 30 Sgr. oder 30 Ngr.., 1 Sgr. = 12 Pf. 1 Ngr. = 10 Pf.; c) 45 fl. österreichische Währung, 1 fl. (1 fl. 10 kr. südd.) = 100 Neukr. [2])

---

[1]) Diese Convention ist seit 1867 wieder aufgehoben, wird aber in ihrer Wirkung noch einige Jahre fortdauern, bis etwas anderes an die Stelle tritt.

[2]) In Oesterreich kursirt fast lauter Papiergeld, welches aber unter dem Nennwerth steht, und nach den Verhältnissen einen schwankenden Kurs hat; gegenwärtig sind 100 fl. österr. Währung in Silber ca. 118 bis 120 fl. Bankvaluta, d. h. in Papier, und 100 fl. österr. Papier ca. 96 bis 99 fl. südd. Wh.

Somit sind 7 fl. südd. = 6 fl. österr. = 4 Thl. nordd.

In **Hamburg** und **Lübeck** ist 1 Mark Banco (eingebildete Münzen circa $52\frac{1}{2}$—53 kr. südd.) = 16 Schilling à 12 Pfennig, 1 Mark Conrant (geprägte Münze ca. 42 kr. südd.) = 16 à 12 Pf; also $2\frac{1}{2}$ Mark Courant = 1 Rth.

In **Bremen** 1 Thl. (ca. 1 fl. 57 kr.) = 72 Groten (gr.) à 5 Schwaren.

Goldmünzen: 1 Krone = ca. 15 fl. 57 kr. bis 16 fl. 6 kr. ($\frac{1}{50}$ Zollpfund fein Gold), 1 preuß. Friedrichsd'or $5\frac{2}{3}$ Rth. = 9 fl. 55 kr. bis 10 fl.; 1 österr. Dukaten ca. 5 fl. 33 kr.; 1 Pistole 9 fl. 40—45 kr.; 1 württ. Dukaten 5 fl. 45 kr. (fester Kurs nur in Würtemberg.)

2) **Frankreich, Belgien, Italien** und **Schweiz:** 1 Zollpfund (9 Thle. reines Silber und 1 Thl. Kupfer) geben 100 Francs, daher wiegt 1 Fr. 5 Gramm;*) 1 Fr. (28 kr.) = 100 Centimes; somit 7 fl. südd. = 15 Fr. 20 Fr. = 1 Napoleond'or (9 fl. 20 kr. im Kurs 9 fl. 16 kr. bis 9 fl. 30 kr.) In Italien heißt der Franc Lira, in der Schweiz der Centime Rappen.

3) In **Holland** hat 1 fl. (ca. $59\frac{1}{2}$ kr. südd.) 100 Cents; 1 Wilhelmsdor = 10 fl. h. = 9 fl. 45—50 kr. südd.; 1 holl. Dukaten ca. 5 fl. 29 kr. süddeutsch.

4) In **England:** 1 Pfund Sterling oder 1 Sovereign Gold 12 fl. südd., im Kurs 11 fl. 48—58 kr.; 1 = 20 Schilling (s) 1 s = 12 Pence (d), 1 d 3 kr. südd.) = 4 Farthing; 1 Krone = 5 s.

5) **Dänemark:** 1 Reichsthaler Reichsmünze (1 fl. $19\frac{1}{3}$ kr. süd.) à 6 Mark à 16 Schilling; 1 Speziesthlr. = 2 Reichsthaler; 1 Pistole (Frederik- und Christiand'or) ca. 9 fl. 30 kr.

6) **Schweden:** 1 Reichsthaler ca. 40 kr. = 100 Oeren; 1 Speciesthlr. = 4 Rthlr. = 48 Schilling (à $3\frac{1}{3}$ kr.)

7) **Rußland:** 1 Rubel Silber ca. 1 fl. 53 kr. = 100 Kopeken, 1 Rubel Papier $32\frac{2}{7}$ kr.; daher 1 R. S. = $3\frac{1}{2}$ R. P.; Halb-Imperial Gold = 5,15 Rubel ca. 9 fl. 36—45 kr.; 1 fl. polnisch = 17 kr. südd.

8) **Spanien:** 1 Real à $7\frac{1}{2}$ kr. = 10 Decima, 20 Real = 1 Duro oder 1 Silberpiaster, 1 Peseta = 4 Real, 1 Real = 34 Maraveois. **Gold:** 1 Doblon de Isabel = 100 Reales oder = 5 Duro's.

9) **Portugal:** 1 Milreis circa 2 fl. 36—43 kr. = 1000 Reis 1 Goldkrone = 10 Milreis, 1000 Milreis = 1 Conto.

10) **Griechenland:** 1 Drachme ca $25\frac{3}{5}$ kr. = 100 Lepta; Goldstücke zu 20 und 40 Drachmen.

11) **Türkei:** 1 Piaster ca. $6\frac{1}{4}$ kr. = 40 Parras à 3 Asper 100 Piaster Gold ca. 10 fl. 37 kr.; 500 Piaster = 1 Beutel.

12) **Nordamerika:** 1 Dollar 2 fl. 30 kr. (im Kurs 2 fl. 23 bis 28 kr.) = 100 Cents (à $1\frac{1}{2}$ kr.); 1 Eagle Gold = 10 Dollar.

(Schluß folgt.)

*) Die 50- und 20-Centimesstücke enthalten in Frankreich nur $^{835}/_{1000}$, und die 2, 1 und $\frac{1}{2}$ Franken in der Schweiz nur $^{8}/_{10}$ fein Silber.

Korrespondenz der Redaktion.

H. A. R. und B. Gewunschene Bälge werden nur in Sonnenberg gemacht. Sobald wir die richtige Firma kennen, theilen wir Ihnen solche mit.

H. M. K. in E. Ueber gegossenes Schaumkonfekt werden wir im Journal in nächster Nummer vielleicht einen Bericht bezüglich der Anfertigung bringen.

An den Conditorverein in Nürnberg. Uebermachter Abonnementspreis mit 1 Thaler pro II. Semester im II. Jahrgang ist Ihnen gut geschrieben.

H. J. G. in L. Jedenfalls ist Ihnen nun unsere Mittheilung über die an uns gerichtete Frage zugekommen.

H. B. L. in E. Ihren Auftrag bezüglich der gewünschten Anweisung bitte etwas zu präcisiren, da wir wissen müssen, in welcher Weise das Gewunschene verwendet wird. Bezüglich des fraglichen Eisens diene Ihnen, daß solche nur auf Bestellung gegossen werden. Da es aber vielfältig alte und sehr schöne gibt, bitte um Größe und ungefähren Preis, so sind wir erbötig, ein Hippen-Eisen zu besorgen.

H. K. in L. Quittenformen fertigt nach Wunsch Hafnermeister J. G. Güthner in Nürnberg.

H. M. R. in C. Auf die von Ihnen gestellten Anfragen wegen Anlage der gewöhnlichen Oefen (Conditoröfen), damit der Steinkohlenrauch verbrennt, später.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr.
oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden
von allen Postanstalten und Buchhandlungen
angenommen.

Journal
für
die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren
Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung
Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der
Expedition (Ernst Hermann in Amberg)
und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a/M.,
Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 23. Nürnberg, den 1. März. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Einladung zum Abonnement.

Durch die rege Betheiligung in letzterer Zeit, sowie durch die vielen uns zugekommenen Anerkennungsschreiben ermuthiget, beginnen wir mit dem **1. April 1870** den dritten Jahrgang unseres Journals und erlauben uns zum Abonnement des ersten halbjährigen Semesters dieses neuen Jahrgangs ergebenst einzuladen.

Wir werden auch in diesem neuen Jahrgang neben den Abhandlungen reiner Fachangelegenheiten nicht unterlassen, **sociale**, die Gewerbe überhaupt berührende Fragen zur Sprache zu bringen, und bemüht sein allen Anforderungen unserer Herren Fachgenossen zu entsprechen.

Das Abonnement beträgt per Semester id est ein halb Jahr 1 Thaler gleich 1 fl. 45 kr. Nro. 1 des dritten Jahrganges wird als Probenummer versandt und verpflichtet erst die Annahme von Nro. 2 zur Zahlung des halbjährigen Abonnements.

Es ist uns bei früheren Abonnementserneuerungen schon vorgekommen, daß 4, 5 und 6 Nummern angenommen wurden und daß, als wir bei der sechsten Nummer erst den Abonnementsbetrag per Postvorschuß entnahmen, die Einlösung verweigert wurde, wodurch uns nicht unbeträchtliche und gewiß unverschuldete Spesen erwachsen sind. Wir ersuchen demgemäß, im Falle die Erneuerung des Abonnements nicht mehr gewunschen werden sollte, einfach Nro. 2 des dritten Jahrgangs zurückgehen zu lassen; diejenigen aber, welche auch ferner unser Unternehmen zu unterstützen gedenken, ersuchen wir, den Abonnementsbetrag entweder per Postanweisung oder in Briefmarken zu übersenden, im entgegengesetzten Falle aber, uns nicht zu verübeln, wenn wir mit der dritten oder vierten Nummer den Betrag alsdann per Postvorschuß entnehmen.

Indem wir nun einer recht regen Betheiligung bei dem neuen Abonnement entgegensehen, erlauben wir uns schließlich noch zu bemerken, daß bei jeder königl. Postanstalt, bei jeder Buchhandlung und direkt bei der Expedition des Journals für Conditorei ꝛc. in Amberg abonnirt werden kann, daß alle Briefe und Gelder nicht wie früher nach Nürnberg, sondern an die obengenannte Expedition in Amberg einzusenden sind.

Hochachtungsvollst

Die Redaktion.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

In unserer vorigen Nummer haben wir versprochen, die Hauptpunkte des Conzessionswesens näher betrachten zu wollen und bei dieser Betrachtung treffen wir denn sogleich auf einen für unsere Abhandlung sehr wichtigen Punkt: auf die Prüfungen.

Mit den hervorragendsten Persönlichkeiten haben wir über diesen Punkt schon unterhandelt, und in keiner Sache sind uns so entgegengesetzte Ansichten mitgetheilt worden, als gerade hier. In Nro. 16. und 17. des ersten Jahrganges unsers Journals empfahlen wir schon gewerbliche Prüfungen für Lehrlinge als eine dringende Nothwendigkeit, ja wir glaubten sogar gestehen zu müssen, daß es als eine Gefahr für das Handwerk im Allgemeinen anzusehen sein dürfte, wenn man den jungen noch unerfahrnen Menschen nicht wirklich anhält, die Zeit in einem Geschäfte zu verbringen, die unbedingt nöthig erscheint, um die im Geschäfte nothwendigsten Vortheile, die für das ganze gewerbliche Leben nutzbringend sind, kennen zu lernen; wir wollen damit nicht sagen, daß z. B. ein Bürstenbinder, ein Schuhmacher so lange lernen müsse als ein Bildhauer oder Schlosser, ein Bäcker so lange als ein Conditor u. s. w. Wir wissen aus eigener Erfahrung, daß die Jugend noch nicht die richtige Erkenntniß des Guten und Schlechten hat und daß nur strenge und sorgliche Ueberwachung es oft möglich machten, daß man den jungen unerfahrnen Menschen in Schranken erhalten konnte, die ihn vom Verderben retteten; dieser unserer Meinung entgegen, theilt man uns in Bezug auf die Artikel in Nro. 16 und 17 des Journals mit: „Wer nichts lernen will, der soll auch nichts lernen, und er wird die Folgen einst selbst empfinden. Die beste Prüfung ist die Conkurrenz der Geschickten. Es ist dies allerdings richtig, allein oft nur zu spät wird der Arbeiter zu der Einsicht kommen, daß er seine Lehrlingsjahre besser hätte benützen sollen und nur zu oft schon hörten wir die Aeußerung: „ja hätte ich dort gewußt, was ich jetzt weiß, hätte mich mein Lehrherr besser angehalten, ich habe es noch nicht so verstanden was es um die Lehre, dieser Schule, in der der junge Mensch fürs gewerbliche Leben herangebildet werden soll, ist.

Durch die in Nro. 16. und 17. angeregten Lehrlingsprüfungen würden nicht nur die Lehrlinge sich mehr befleißigen um eine gute Note zu erhalten, sondern auch die Lehrherren würden sich mehr Mühe geben, ihren Zöglingen die nöthige technische Ausbildung angedeihen zu lassen; denn da wir diese Prüfungen als öffentliche wünschen, so würde die Note, die der Zögling erhält, auch den Lehrherrn nicht einerlei erscheinen; es würden schlechte Lehren gemieden werden und man würde den Lehrling nicht wie das leider öfter vorkommt lediglich zum Handlanger und Auslaufdienst verwenden; der Redakteur dieses Journals selbst trat mit 1½ Jahr aus seiner Lehre, weil er viele Dinge im Laden seines Prinzipals verkaufen sah, was auch Conditorarbeiten waren, die jedoch der Prinzipal nicht zu machen verstand und deßhalb auch seinem Zögling trotz seines Versprechens, ihn in allen Fächern der Conditorei unterrichten zu wollen, selbst mit dem besten Willen nicht erlernen konnte. Nur Prüfungen der Lehrlinge dürften es vermögen unter den jungen Leuten einen gewissen Ehrgeiz hervorzurufen, was zur Folge haben dürfte, daß hiedurch auch bessere Arbeiter herangebildet würden, während wir jetzt schon leider die traurigen Erfahrungen machen müssen, daß viele unserer nach Freiheit dürstenden Lehrlinge im zweiten Lehrjahre schon, gestützt durch das Gesetz, der ferneren ihn oft so nöthigen Lehre sich entziehen. Erst vor wenigen Tagen besuchte uns ein reisender Conditorlehrling, der nach Ausweis seines Zeugnisses 1½ Jahr gelernt, ja nichts gelernt hat und den Conditor als Aushängeschild zu seinen Betteleien benützte. Ein solcher Bursche, der durch gesetzliche Bestimmungen von dem Meister ein Zeugniß verlangen kann, wie lange er in der Lehre gestanden, ist seiner Meinung nach allerdings Gehilfe, das heißt, er brandmarkt den ehrlichen Namen Gehilfe und sieht sich, nachdem er einigen Prinzipalen ein Monatssalair abgenommen, genöthigt, dem Vagabundenleben sich zu widmen und so ist es oft nur zu leicht möglich, daß ein solcher Mensch in schreckliche Noth geräth; arbeiten kann er nicht, die Unterstützungen fließen knapp, die Noth führt ihn zur Liederlichkeit und die Liederlichkeit bis zum Verbrechen.

Ernst Hermann
Amberg den 11 März 1870.

Die Lehre ist das wichtigste; denn in ihr sollen wir die allgemeinen Grundbestimmungen des Faches kennen lernen, durch das wir unsere Existenz, das Höchste und Heiligste des Menschen, gründen wollen; um zu ersehen ob der junge Mann seine ihm hiefür bestimmte Zeit auch wirklich richtig benützte, deßhalb wünschten wir eine Prüfung.

Prüfungen für Meister auf einige künstliche Probestücke, wie sie während des Conzessionswesens verlangt wurden, halten wir für einen Unfug, für eine Bevormundung, denn von denjenigen, der seine Lehrjahre hinter sich hat, also in reifere Lebensjahre eintritt, dürfte zu erwarten sein, daß er eine Leitung nicht mehr nöthig hat.

Man wirft uns bezüglich der Lehrlingsprüfungen allerdings ein, man könne zwar eine Prüfung mit einem Schüler vornehmen, dem ein halbes oder ganzes Jahr etwas bestimmtes gelehrt wurde, und den man dann allerdings fragen kann, um zu sehen, welche Theile des Gelehrten er noch im Gedächtniß hat, hier, sagt man, hat die Prüfung einen Zweck, einen Nutzen, obgleich letzterer auch hier sehr bedingt ist, denn nur zu oft wird vom Lehrer und Lernenden des Glanzes der Prüfung wegen das eigentliche Lernen vernachläßigt. Man sagt uns ferner, eine Prüfung läßt sich auch noch bei einfachen Gewerben vornehmen z. B. wenn man sehen will ob ein Schuster einen Schuh, ein Faßbinder ein Faß machen kann. Aber auch hier, sagt man uns, sei es ganz unnütz, da jeder selbst weiß was er kann, und sein Meister, oder bei Meistern das Publikum, doch der beste einzig wahre Richter darüber ist. Was soll nun aber eine Prüfung bei einem Gewerbe wie z. B. der Conditoren, deren Feld so ausgedehnt ist, daß sich keine Prüfungs-Commission findet, die demselben gewachsen wäre, wo jeder Geprüftwerdende Dinge gefragt werden kann, die er nicht weiß und jeder Prüfungs-Commission solche vorgelegt werden können, die auch sie nicht weiß.

Dieser Ansicht zufolge, die nun der unsern geradezu entgegensteht, wäre es ebenso angezeigt, daß man Niemanden zum Schulbesuch zwinge, denn es dürfte dann auch ganz egal sein, ob einer lesen und schreiben kann oder nicht. Wir selbst schätzen die Maßregel, welche die unsinnigen gewerblichen Meisterprüfungen aufhob, unendlich hoch, wir wünschen nicht, daß diese Zeit je wiederkehrt; allein Lehrlingsprüfungen, die sich auf Anfertigung von Geschäftsaufsätzen und Geschäftsbriefen, auf gründliche Buchführung, Rechnen, ferner auf Freihandzeichnen und Modelliren, auf das nöthigste Wissen von Phisik und Chemie, Mechanik, auf Beantwortung von Fragen aus den verschiedenen Zweigen des betreffenden Handwerks beschränken, sowie auch die praktischen Arbeiten des Geschäfts umfassen, solche Prüfungen, wenn dieselben insbesondere von den Gewerbsgenossen selbst gehandhabt werden und wie bekannt von einem Centralverein auszugehen hätten und unentgeldlich abgehalten würden, müßten unsers Dafürhaltens von unberechenbaren Vortheil sein. Dem Prüfungszeugnisse zufolge wüßte schon jeder Prinzipal mit wem er es zu thun hat, wenn er einen jungen Mann aufnehmen würde, er könnte den Gehalt darnach regeln und hätte oft keine so unangenehme Täuschung zu erwarten. Die Prüfungen würden, wie der Artikel in Nro. 16. und 17. näher sagt, alljährlich vielleicht ein- oder zweimal an verschiedenen Orten öffentlich und auf Kosten eines Centralvereins abgehalten werden, und dem der insbesondere als befähigt erscheinen würde, müßten neben einer entsprechenden Auszeichnung auch die Mittel geboten werden, sich auf eine zweckmäßige Wanderschaft begeben zu können um sich in seinem Geschäft zu vervollkommnen.

Wir mißbilligen vollständig die Handhabung der Prüfungen in früherer Zeit; denn wir selbst haben es erfahren, daß sie in bloße Geldabnehmungen ausarteten, und der Ungeschliffenste solche oft mit staunenerregender Fähigkeit glücklich überstanden hat, während der tüchtigste Arbeiter oft durchgefallen ist, weil ihm, wie man zu sagen pflegte — gute Empfehlungen — mangelten. Wir selbst wissen einen Mann, der sein Geschäft mit kaum 100 fl. zu betreiben im Stande ist, dem aber trotzdem die Prüfung, die er in einer Kreishauptstadt machen mußte, über 40 fl. kam; das heißt nun nicht die Industrie befördern, wenn man schon in den kleinsten Kanälen das Geld, das zum Betriebe derselben höchst nöthig ist, ableitet. Auf unsere Idee läßt sich dies nun aber nicht anwenden, da die beabsichtigten Lehrlingsprüfungen, wie schon erwähnt, vollständig kostenfrei abgehalten würden.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber Bereitung des Fleischzwiebacks.

(Schluß.)

Nachdem wir in voriger Nummer uns mit Bereitung der Bouillon befaßten, kommen wir nun zur Bereitung des Teiges. Hier werden 49,825 Killogramm Weizenmehl mit 11 Liter Bouillion geknetet. Daß das Kneten mit einer Knetmaschine leichter ist, als mit der Hand, ist selbstverständlich; wenn nun der Teig gehörig durchgeknetet ist, so hat er ein fettes Ansehen und eine braune Farbe. Der Teig wird durch das Erkalten schon ziemlich fest, und ist es nöthig, ihn in der Wärme aufzubewahren, damit man ihn zu Zwiebacke formen kann. Das Backen der Zwiebacke geschieht in gewöhnlichen Bäckeröfen, und dauert 1¼ Stunde. Daß man mit Anwendung von Fleischextrakt ein leichteres Arbeiten hat, ist nicht zu läugnen.

Braun in Waltershausen bereitete schon 1827 ein äußerst leichtes und wohlschmeckendes Brod, das er vorzüglich zu Suppen empfiehlt, auf folgende Art: Er kochte 3 Pfund zerstossene Rindsknochen 6 Stunden mit 12 Pfund Wasser, schäumte die Brühe ab, und nahm das Fett weg, kochte sie auf die Hälfte ein, und machte mit der sulzenartigen Brühe einen Teig von 3 Theilen Roggen-, und einem Theil Gerstenmehl an. Am andern Morgen knetete er unter diesen die zurückgehaltenen 10 Loth Fett, und ließ ihn backen.

In Paris fertigte man später 3 Sorten dieser bisquits animalisés, nämlich Fleischbrüh-Zwiebacke (bisquits a la gelatine), und Faser-Zwiebacke (bisquits a la fibrine), wobei von Fleisch und Knochen nichts übrig bleibt, als Erde und Fett.

Man erhält von einhundert Kilogramm Fleisch mit den Knochen einhundert Liter Fleischbrühe, mit der man vierhundert Fleischbrüh-Zwiebacke macht. Hiezu muß aber die Fleischbrühe so eingekocht werden, daß der Liter nur 200—240 Gramm wiegt. Es bleiben 8 Kilogramme Fett, 10 Kilogr. Knochen, und 45 Kilog. ausgekochtes Fleisch übrig, die 10 Kilog. Knochen geben 3 Kilog. Gallerte, die für 300 Gallertzwiebacke hinreicht.

Die 45 Kilogramm ausgekochtes und durch eine hydraulische Presse ausgepreßtes Fleisch, geben getrocknet 12 Kilog. Fleisch, das gestoßen und im Verhältniß von 10 Gramm auf jeden Zwiebad 1200 Faserzwiebacke liefert.

Man erhält also von einhundert Gramm Fleisch, acht Kilogramm Fett, 400 Fleischbrüh-, 300 Gallert-, und 1200 Faserzwiebacke. Jeder dieser Zwiebacke enthält 10 Gramme trockene thierische Materie, 325 Gramme Mehl, und 100 Gramme Wasser, und wiegt nach dem Backen 276 Gramm.

Läßt man 0,25 Kilog. gepulverten Fleischzwiebacks mit 2 Liter Wasser 15—20 Minuten kochen, so erhält man eine Suppe analog der aus gewöhnlichem Zwiebacks durch Einweichen in fetter Bouillion bereiteten, aber jene Suppe enthält das ganze gekochte Fleisch, welchem die Bouillion ihre Eigenschaften verdankt.

Mit dem Fleischzwiebacks kann man sich in ganz kurzer Zeit also eine substanzielle ziemlich wohlschmeckende Speise verschaffen, und gehört die Anfertigung des Fleischzwiebacks nicht zu den unrentablen Arbeiten. Für den Conditor wäre die Bereitung ein ganz netter Nebenerwerb, und nur dies war der Grund, weßhalb wir uns über die Anfertigung verbreiteten. In manchen Gegenden macht man auch Brod mit Blut, mit Fischen, mit Schnecken, mit Knochenmehl. Da dies nun aber weniger Dinge sind, die einen Consumartikel bilden, so unterlassen wir, die Bereitungsweise mitzutheilen.

Eine bewährte Rattenfalle.

Schon beim Beginne unseres journalistischen Unternehmens zeigten wir an, daß wir alles für unser Gewerbe wissenswürdig und interessant Erscheinende, das zerstreut in der Literatur sich findet, und so für den, der sich die betreffenden Werke nicht sämmtlich anschaffen kann, nutzlos ist, sammeln werden, um es in einem Fachblatte unsern Lesern zu überliefern, und haben durch diese Ankündigung jeder Meinung vorzubeugen gesucht, als wollten wir uns mit fremden Federn schmücken, demohngeachtet wären wir beinahe mit der Redaktion der badischen Gewerbezeitung für Haus und Familie in Conflikt gerathen, und dieß deßhalb, weil wir bei Benützung einiger Artikel für unser Unternehmen den Verfasser anzugeben unterließen. Da wir nun eine böswillige, freibeuterische Absicht hiebei nicht hatten, so wurde die Sache dadurch wieder beigelegt, weil wir uns verpflichteten, bei fernerer Verwendung von Artikeln aus der genannten Gewerbezeitung immer dieses Blatt angeben zu wollen. Da wir nun eine Abhandlung über eine bewährte Rattenfalle aus dieser Zeitung benützen, so glaubten wir die obige Erklärung deßhalb geben zu müssen, als wir eigens hiezu aufgefordert wurden.

Eine der größten Plagen des Hauses sind oft die Ratten. Die Anwendung von Gift wird oft von vielen gescheut, und noch häufiger scheitert der Erfolg desselben an der Schlauheit dieser Gäste. Folgendes originelle Verfahren hat sich stets bewährt, und wollen wir deßhalb nicht verfehlen, dasselbe mitzutheilen. Man nehme eine vielleicht drei Fuß hohe, wasserdichte Tonne ohne Deckel, binde über dieselbe einen Bogen steifes Papier, lege ein Brett schräg an die Tonne, so daß es den Ratten leicht wird, auf dieselbe hinaufzukommen. Auf das Papier setze man Lockspeise. In den ersten Tagen wird keine Ratte darauf gehen; aber nach Verlauf einiger Zeit fangen die Ratten an, dort ihre Mahlzeit zu halten. Sobald

man sieht, daß die Ratten ungenirt die Lockspeise verzehren, füllt man die Tonne vielleicht acht Zoll hoch mit Wasser und setzt einen Ziegelstein aufrecht in dieses Wasser; dann schneidet man den Bogen Papier kreuzweise ein, und läßt übrigens Alles ruhig liegen. Sobald jetzt eine Ratte ihren gewöhnlichen Futterplatz besucht, fällt sie in die Tonne, und da ihr jeder Ausweg abgeschnitten, setzt sie sich auf den Ziegelstein. Eine zweite Ratte wird bald der ersten folgen, und da auch sie sich auf den Stein retten will, der leider nur einen Platz bietet, so vergessen die beiden Gefangenen bald ihre sonstige Freundschaft und fangen an, tapfer um den rettenden Platz zu kämpfen, ein Kampf, bei dem, wie bei allen Tournieren dieser ritterlichen Thiere, viel Geschrei nicht fehlt. Nun ist die Ratte, wie bekannt, nicht allein ein sehr neugieriges, sondern auch sehr streitsüchtiges Thier, und kaum hört sie das bunte Kampfgeschrei ihrer Kameraden, so eilt sie, sich an demselben zu betheiligen, und stürzt in wahrer Kampfeswuth in die Tonne hinein. Jeder neue Theilnehmer vermehrt das Kampfgetöse und weit, weit eilen alle Ratten herbei, zu ihrem sichern Untergang. Der Berichterstatter sagt, einem angestellten Versuche zufolge sei es gelungen, in einer Nacht 53 Ratten auf einem Kornspeicher zu fangen.

Da nun besonders in Lebküchnereien, und auch in Conditoreien diese unlieben Gäste öfters zusprechen, so glauben wir, es dürfte die Bekanntmachung dieser originellen Rattenfalle gewunschen erscheinen.

Technische Notizen.

Die Bereitung eines sehr angenehm riechenden Rosenwassers.

Um ein angenehm riechendes Rosenwasser mittels Rosenöl herzustellen, ist nach Prof. Buchner die Destilation dieses Oels mit Wasser nicht nothwendig, sondern man braucht nur einen Tropfen reinen Rosenöls jedoch ohne einen Zusatz mit einem Pfund destilirten Wassers in einer geräumigen Flasche so lange zu schütteln, bis das Oel im Wasser gleichmässig vertheilt ist, und dann das Wasser, nachdem man das Schütteln noch zweimal wiederholt hat, zu filtriren. Ein solches Wasser riecht feiner, als das durch Destilatur der frischen Rosenblätter dargestellte. Das Rosenöl muß jedoch ein ganz reines sein. Wir haben einen Versuch gemacht, und verwenden zu Glasuren stets Rosenwasser, das nach dieser Methode angefertigt ist.

Siegelwachs.

Man schmelzt 2 Pfund Wachs mit 12 Loth venetianischen Terpentin bei gelinder Wärme zusammen, setzt dem halb erkalteten Gemisch 1 1/2 Loth fein geriebenen Zinober hinzu, und rollt Stangen auf einem nassen Tische mit einem Holz. Eine ordinäre Sorte wird aus 2 Pfund gelbem Wachs, 10 Loth Terpentin, und 2 Loth fein geriebenen Mennig bereitet.

Ueber Mostriche.

Von verschiedenen Seiten wurden wir schon angegangen, die Bereitungsweise der Mostriche in dem Journale mitzutheilen, und stets lehnten wir das Ansuchen ab, weil wir glaubten, es gehöre eigentlich die Bereitung der Mostriche nicht in das Bereich unserer Betrachtungen. Da man uns nun aber mittheilte, daß ein großer Theil unserer Herren Collegen auch Handlungen neben der Conditorei besitzen, so werden wir, um auch diesen Wünschen gerecht zu werden, einer kurzen Abhandlung über diesen Gegenstand unsere Spalten öffnen.

Wir müssen die Bereitungsweise des Senfes in zwei Theile theilen, und zwar erstens in ordinären Senf, und zweitens in feinen Mostrich. Betrachten wir uns vorerst den gewöhnlichen Senf. Hiezu nimmt man 1/4 Pfund gelbes und 1/4 Pfund grünes Senftmehl, dieses brüht man mit 1 Schoppen siedenden Essig an, und mischt nach dem Erkalten 2 Quentchen gestossenen Zimmt, 1 Quentchen Gewürznelken, und 1/4 Pfund Farin hinzu. Da der Senf nach der Anfertigung ziemlich scharf ist, und diese Schärfe erst durchs älterwerden verliert, so ist es nöthig, den Senf immer früher anzumachen, als man ihn gebraucht. Es ist nun bei Bereitung des gewöhnlichen Senfes nicht ausgeschlossen, daß man denselben besser machen kann. Man kann z. B. 1 Pfund gelbes und 1 Pfund grünes Senfmehl, 1/2 Pfund Zucker mit 1 Maas siedenden Wein übergießen, und erhält hiedurch, wenn das nöthige Gewürz beigegeben wurde, einen sehr angenehm schmeckenden Senf, den man mit Essig verdünen kann. Die Bereitung des feinen französischen Senfes aber macht etwas mehr Arbeit, da hier das Senfmehl nicht in dem ursprünglichen Zustand verwendet werden kann, sondern erst gemahlen werden muß.

Zum Mahlen bedient man sich einer der zum Mahlen der Farben ähnlichen Mühle. Es ist ein Granitbloch, der eine kreisrunde, unten ebene Vertiefung hat. In diese paßt nun ein anderer Granitstein, der sich frei darin herumdrehen läßt. Die Vertiefung hat eine Abzugsriene an ihrem Boden. Im Mittelpunkt ist ein eiserner Zapfen, der durch ein Loch in die Mitte des oberen Mühlsteines geht. Auf der Seite dieses letzten Mühlsteines ist eine runde, eiserne Stange befestigt, mit einer hölzernen Handhabe, an der man ihn umdreht.

In kleinen Verhältnissen bedient man sich eines Fäßchens, das nur einen Boden hat. Auf dem untern Boden nun wird ein Stein befestigt, damit er sich nicht drehen kann. Auf diesen kommt nun der Laufer. Das Faß selbst bekommt ein Loch, und eine Rinne von Blech, in gleicher Höhe mit der untern Fläche des Steines.

Der Senf wird vor dem Mahlen durch Aussieben gereinigt, und durch ein feines Sieb gesiebt.

Von diesem Senfmehl nun bringt man 1 Pfund in das Fäßchen, benetzt es mit Weinessig, damit es ein flüssiger Teig wird. Je feiner diese Masse nun zwischen den beiden Steinen gemahlen wird, desto angenehmer ist der Senf. Wir lassen hier nun einige Recepte folgen, aus denen sich der geneigte Leser das eine oder andere auswählen kann.

Frankfurter Mostriche. 1 Pfund weißes und 1 1/2 Pfund grünes Senfmehl übergießt man mit 1 Quart siedenden Wassers, und läßt es einige Stunden offen stehen. 3 Tage vorher hat man 2 Loth Zimmt, 2 Loth Piement, Nelken, Cardamomen, Muskatblumen, von jedem 1/2 Loth, mit 1/2 Quart Essig in einer verschließbaren Flasche übergossen und in gelinde Wärme gestellt. Dem Senf, der durch das Aufgießen des heißen Wassers seinen scharfen Geruch verloren hat, gibt man 1 1/2 Pfund gestoßenen Zucker, und den abgedrückten Gewürzessig hinzu. Das Ganze gibt man nun auf die Mühle, resp. in das vorhinbeschriebene Faß, und mahlt es zu feinen Senf.

Sardellen-Mostrich. 1/4 Pfund Sardellen werden zerissen, mit 1 Maas Essig 1/2 Stunde gekocht, durchgegossen. Unterdessen hat man 1/2 Pfund grünen, und 1/2 Pfund weißen Senf mit kochendem Wasser zu Brei angerührt. Dieser Brei wird nun ebenfalls gemahlen, und dem Ganzen 1/2 Pfund Zucker, der Sardellenessig, sowie 1/2 Loth Zimmt zugegeben. Sollte er zu dick sein, so verdünnt man ihn mit Weinessig.

Weitere Senfsorten weichen nur wenig von einander ab. Bei den einen kommt etwas mehr Gewürz, oder auch Kräuter, als: Petersilie, Kerbelkraut, Selleri ꝛc. ꝛc. hinzu, und liegt eine Abweichung ganz in der Willkür des Fabrikanten. Da uns die verschiedenen Farietäten zu viel Raum wegnehmen würden, so bemerken wir nur noch, daß man, um dem Senf seine unangenehme Schärfe zu benehmen, sonst nichts nöthig hat, als ein rothglühendes Eisen, das der Quantität des Senfes entspricht in demselben abzukühlen.

Ueber die Bereitungsweise einer trockenen Hefe nach amerikanischer Art.

Um sich im Sommer Hefe anfertigen zu können, nimmt man 1/4 Pfund zerriebenen Hopfen bester Qualität, und kocht denselben mit 3 1/2 Quart Wasser eine Stunde lang. Nachdem dieser Absud durchgeseiht ist, rührt man in denselben 3 1/2 Pfund Roggenmehl, und nach der Abkühlung bis zur Wärme der Atmosphäre ein halbes Quart der vorzüglichsten Oberhefe ein.

Ist nun diese Masse in voller Gährung, so knetet man 7 Pf. tadelloses Gerstenmehl wohl unter, rollt nun die so erhaltene Masse zu einem Stollen, aus dem man beliebige dünne Scheiben schneidet. Diese Scheiben müssen nun so rasch als möglich an der Sonne und unter öfterm Umdrehen getrocknet werden, und lassen sich alsdann an einem trockenen Orte aufbewahren.

Sollen Sie gebraucht werden, so werden sie mit heißem Wasser von vielleicht 50 Grad R. aufgelöst, und ihre Wirkung verstärkt sich, wenn die abgekühlte Auflösung zuvörderst mit einer geringen Menge frischer Maische vom Kühlschiffe zwischen 25 und 30 Grad Wärme angestellt wird.

Ein Pfund dieser trockenen Hefe soll einem Quart Oberhefe gleich sein. Wo es an frischer, brauchbarer Bierhefe fehlt, dürfte es sich eines Versuches lohnen.

Zusammenstellung der gebräuchlichsten Münzen, Maße und Gewichte.

(Schluß.)

II. Maße und Gewichte.

Das einfachste und verbreitetste Maßsystem ist das metrische (Frankreich, Belgien, Holland, Baden, Schweiz, Italien, Griechenland und die meisten Staaten von Mittel- und Südamerika).

Die Maßeinheit des Längenmaßes ist der Meter (m) der zehnmillionste Theil des Erdquadranten (1 m gleich 3,49 württembergische Fuß).

10 m gleich 1 Dekamet., 100 m gleich 1 Hectom., 1000 m gleich 1 Kilom., 10,000 m gleich 1 Myriam., 1/10 m gleich 1 Decim., 1/100 m gleich 1 Centim., 1/1000 m gleich 1 Millimeter.

Flächenmaß: 1 □m gleich 100 □Decimeter (12,18 □' württemb.) 100 □m gleich 1 □Decameter gleich 1 Are; 100 Are gleich 1 Hectare ($3\frac{1}{8}$ württ. Morgen).

Körpermaß: a) fester Körper: 1 Kubikmeter (stère) gleich 1000 Kubik-Decimetr (42,5 c' württ.); b) für Flüssigkeiten: 1 Liter gleich 1 Kubikdecimeter, also 1000 Liter gleich 1 cm (3,4 württ. Eimer); 100 Liter gleich 1 Hectoliter (nahezu 54 württ. Maas).

Gewicht: 1 Kilogramm gleich 1000 Gramm gleich 1 Liter destilirtes Wasser, 1 Gramm gleich 1000 Milligr.; 100 Kilogramm gleich 1 Quintal métrique; 1 Kilogramm gleich 2 Zollpfund, also 1 Zollpfund gleich 500 Gramm.

Maße anderer Staaten nach dem metrischen bestimmt:

m gleich Meter, mm gleich Millimeter, a gleich Are, st gleich stère, lt gleich Liter, gr gleich gramme.

1) **Baden:** 1 Fuß gleich 300 mm, 1 Elle gleich 2 Fuß; 1 Meile gleich $8888\frac{8}{9}$ m; 1 Morgen gleich 36 a; 1 Malter (à 10 Sester à 10 Mäßlen à 10 Becher) gleich 1 Ohm (à 10 Stützen à 10 Maas à 10 Glas) gleich 150 lt ($\frac{1}{2}$ württ. Eimer $1\frac{1}{10}$ Maas; 1 Klafter gleich $3\frac{8}{9}$ st; 1 Ctr. gleich 100 Zollpfd. à 32 Loth à 4 Quent.

2) **Bayern:** 1 Fuß gleich 291,86 mm; 1 Elle 833 mm; 1 Ml. gleich 7419,5 m; 1 Tagwerk gleich 34,07 a; 1 Schäffel (à 6 Metzen) gleich 222,357 lt; 1 Eimer gleich 60 Maaß, 1 Ms. (1,07 lt) gleich 2 Seidel); 1 Klafter gleich $1\frac{2}{15}$ st; 1 Centner à 100 Pfund (à 560 gr) à 32 Loth.

3) **Dänemark:** 1 Fuß gleich 313,8 mm; 1 E. gleich 2 F.; 1 Ml. gleich 7532,5 m; 9 Tonne Landes 55,16 a; 1 Oxhoft à 6 Anker à 39 Pott à 0,966 lt; 1 Ctr. gleich 100 Zollpfund à 100 Quinten.

4) **England:** 1 Fuß gleich 304,8 mm; 1 Yard gleich 3 F.; 1 fathom gleich 2 Yard; 1 Fourlon gleich 220 Yards; 1 brit. oder amerik. Ml. 1609,3 m gleich 0,217 deutsche oder geogr. Ml.; 1 engl. Ml. gleich 1523,97 m; 1 Seemeile 1854,96 m; 1 Acre gleich 40,467 a; 1 □ Ml. gleich 640 Acre, gleich 259 Hectare; 1 Quarter (à 8 Buschel) gleich 290,78 lt; 1 Barrel à 36 Gallons, à 4 Quarts, à 2 Pints, 1 Gallon gleich 4,54 lt (ca. 2,5 w. Ms.); 1 Ctr. avoir du poids oder Handelsgewicht (101,6 Zollpfd.) à 4 Quarters à 2 Stones à 14 Pfd. à 16 Unzen, à 16 Drachmen, davon 1 Pfd. gleich 453.6 gr; 1 Troy Pfd. (Apotheker- und Goldgewicht) 373,24 gr à 12 Unzen à 480 Grän.

5) **Frankreich:** frühere Maaße: 1 F. (144 Par. Linien) 324,8 mm; 1 Toise 6 F.; 1 aune (Stab) gleich 1188,4 mm; 1 Lieue $4444\frac{4}{9}$ m (25 auf 1 Gr.); 1 Seemeile $5555\frac{5}{9}$ (20 auf 1 Grad); 1 Arpent gleich 34,188 a; 1 Voie de Paris (Holzmaaß) gleich 1,92 st; 1 Tonneau Bordeau-Wein 912 lt; 1 Quintal à 100 Pf. à 489,5 gr.

6) **Hessen-Darmstadt:** 1 F. gleich 250 mm; 1 Elle gleich 600 mm; 1 Meile gleich 7500 m; 1 Morgen gleich 25 a; 1 Malter à 4 Simri à 32 lt; 1 Stecken gleich 1,562 st; 1 Ohm à 80 Maas à 2 lt; 1 Ctr. gleich 100 Zollpf. à 32 Loth à 4 Quent.

7) **Nordamerika:** Fuß, Yard, Meilen, Acre, Gewicht wie England; 1 Buschel 35,237 lt, 1 Gallon 3,785 lt.

8) **Oesterreich:** 1 F. gleich 316,1 mm; 1 Elle gleich 779,2 mm; 1 Meile gleich 7586,66 m; 1 Joch gleich 57,557 a; 1 Metze (à 16 Maßel) gleich 61,5 lt; 1 Klftr. gleich 3,411 st; 1 Eimer à 40 Ms. à 1,415 lt; 1 Wein-Eimer 44 Ms., 1 Bier-Eimer $42\frac{1}{2}$ Ms., 1 Ms. gleich 2 Kannen gleich 4 Seidel; 1 Ctr. wie Bayern (112 Zollpfund).

9) **Portugal:** 1 F. ($1\frac{1}{2}$ Palmo) 330 mm; 1 Elle (vara) 1100 mm; 1 Ml. (legoa) 6196,9 m; 1 Mrg. (Geira) 58,56 a; 1 Moyo à 15 Fangas à 4 Alqueires (Getreide) à 14,56 lt; 1 Almuda Wein gleich 16,74 lt; 1 Quintal à 4 Arrobas à 32 Aratels (Pfd.) à 459 gr.

10) **Preußen:** 1 F. gl. 313,85 mm; 1 Elle gl. 666,94 mm; 1 Meile gleich 7532,484 m; 1 Morgen gl. 25,532 a; 1 Wispel à 24 Schäffel à 16 Metzen à 3,435 lt; 1 Klafter gleich 3,34 st; 1 Eimer à 60 Quart à 1,145 lt; 1 Flasche gleich $\frac{3}{4}$ Quart; 1 Ctr. gl. 100 Zollpfd. à 30 Loth à 10 Quentchen.

11) **Rußland:** 1 F. gleich 304,8 mm; 1 Arschin (Elle) 711,2 mm; 1 Werst (à 500 Sachsen à 7 F.) gl. 1066,78 m; 1 Dessätin (Feldmaß) gl. $109\frac{1}{4}$ a; 1 Tschetwert (à 8 Tschetwerick) gl. 209,9 lt; 1 Berkowetz à 10 Pud à 40 Pf. à 409,5 gr.; 1 Wedro (Eimer) à 10 Kruschka à 1,23 lt.

12) **Sachsen:** 1 F. gl. 283,2 mm; 1 Elle gl. 2 F.; 1 Ml. gl. 7500 m; 1 Acker à 2 Mrg. à 27,65 a; 1 Malter à 12 Scheffel à 16 Metzen à 7,57 lt; 1 Klafter 2,45 st; 1 Ohm gleich 2 Eimer à 72 Kannen à 0,93 lt; 1 Ctr. gleich 100 Zollpfund à 30 Loth à 10 Quent.

13) **Schweden:** 1 F. gl. 296,5 mm; 1 Aln (Elle) gl. 2 F.; 1 Ml. gl. 10688,43 m; 1 Tonne Landes gl. 49,364 a; 1 Faß à 60 Kannen à 2,617 lt; 1 Last à 100 Ctr. à 100 Pf. à 428 gr.

14) **Schweiz:** 1 F. gl. 300 mm; 1 Elle gl. 2 F.; 1 Wegstunde 4800 m; 1 Juchart 36 a; 1 Malter à 10 Sester à 15 lt; 1 Saum (Ohm) à 100 Ms. à 1,5 lt; 1 Ct. gl. 100 Zollpfund (siehe Baden).

15) **Spanien:** 1 F. gl. 282,6 mm; 1 Elle (vara) gl. 3 F.; 1 Ml. (legua) 6783 m; 1 Fanega Land 64 a: 1 Fanega Getreidemaß 55,5 lt; 1 Arroba oder Cantara Wein 16,17 lt; 1 Quintal à 4 Arrobas à 25 libras (Pf.) à 460,14 gr à 16 Onzas.

16) **Türkei:** 1 Pick (Elle) 685,8 mm; 1 Ml. (Gatsch) 5334 m; 1 Fortin (Getreide) à 4 Kilo à 35,27 lt; 1 Alma (Flüssigkeit) à 8 Oka à 1,28 lt; 1 Cantar (Gewicht) gl. 44 Oken gl. 100 Rotoli, 1 Oka gl. 400 Drachmen, gl. 1283 gr.

17) **Würtemberg:** 1 F. gleich 286,5 mm; 1° (Ruthe) gl. 10′ (Fuß), 1′ gl. 10″ (Zoll), 1″ gl. 10‴ (Linien); 1 Elle gleich 614 mm; 1 Ml. gl. 7448,75 m (1 deutsche Meile 7407,4 m) *) 1 Morgen (384 □ Ruthen württ.) gl. 31,5175 a; (1 Scheffel à 8 Simri à 4 Vierl. à 4 Meßlen à 2 Ecklen à 4 Viertelein) gleich 177,2 lt; 1 Klftr. 3,386 st; 1 Fuder à 6 Eimer (Helleich) à 16 Imi à 10 Ms. à 1,837 lt, also 1 Eimer 293,92 lt; 1 Eim. Trübeich hat 167 Ms.; die Schenkmaas im Wirthshaus ist $\frac{10}{11}$ Ms., also 1.67 lt; 1 Ctr. à 100 Zollpfund à 32 Loth à 4 Quent; 1 Apothekerpfund 357,6 gr à 12 Unzen à 8 Drachmen à 3 Scrupel à 20 Gran; 1 Ballen Papier gleich 10 Ries 20 Buch à 24 Bogen Schreibpapier und à 25 Bogen Druckpapier.

*) Nach den neuesten Messungen soll 1 geogr. oder deutsche Meile 7420,439 m betragen; diese Länge ist aber noch nicht allgemein in den praktischen Gebrauch übergegangen.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.

Erscheint
zweimal in jedem Monat.

Abonnementspreis:
Halbjährlich (incl. Porto) 30 Sgr. oder 1 Thaler.

Bestellungen auf das Journal werden von allen Postanstalten und Buchhandlungen angenommen.

Journal
für
die Conditorei und Lebküchnerei, die Chocolade-, Wachs- und Liqueurfabrikation.

Insertionsgebühr:
Für die dreispaltige Petitzeile oder deren Raum 3 Kreuzer. Bei steter Benützung Rabatt nach Uebereinkunft.

Inserate werden angenommen in der Expedition (Ernst Hermann in Amberg) und in den Annoncenbureaux von Haasenstein und Vogler in Frankfurt a./M., Hamburg, Berlin, Leipzig, Wien und Basel.

Nro. 24. Nürnberg, den 15. März. — Zweiter Jahrgang. 1870.

Einladung zum Abonnement.

Durch die rege Betheiligung in letzterer Zeit, sowie durch die vielen uns zugekommenen Anerkennungsschreiben ermuthiget, beginnen wir mit dem **1. April 1870** den dritten Jahrgang unseres Journals und erlauben uns zum Abonnement des ersten halbjährigen Semesters dieses neuen Jahrgangs ergebenst einzuladen.

Wir werden auch in diesem neuen Jahrgang neben den Abhandlungen reiner Fachangelegenheiten nicht unterlassen, **sociale**, die Gewerbe überhaupt berührende Fragen zur Sprache zu bringen, und bemüht sein allen Anforderungen unserer Herren Fachgenossen zu entsprechen.

Das Abonnement beträgt per Semester id est ein halb Jahr 1 Thaler gleich 1 fl. 45 kr. Nro. 1 des dritten Jahrganges wird als Probenummer versandt und verpflichtet erst die Annahme von Nro. 2 zur Zahlung des halbjährigen Abonnements.

Es ist uns bei früheren Abonnementserneuerungen schon vorgekommen, daß 4, 5 und 6 Nummern angenommen wurden und daß, als wir bei der sechsten Nummer erst den Abonnementsbetrag per Postvorschuß entnahmen, die Einlösung verweigert wurde, wodurch uns nicht unbeträchtliche und gewiß unverschuldete Spesen erwachsen sind. Wir ersuchen demgemäß, im Falle die Erneuerung des Abonnements nicht mehr gewunschen werden sollte, einfach Nro. 2 des dritten Jahrgangs zurückgehen zu lassen; diejenigen aber, welche auch ferner unser Unternehmen zu unterstützen gedenken, ersuchen wir, den Abonnementsbetrag entweder per Postanweisung oder in Briefmarken zu übersenden, im entgegengesetzten Falle aber, uns nicht zu verübeln, wenn wir mit der dritten oder vierten Nummer den Betrag alsdann per Postvorschuß entnehmen.

Indem wir nun einer recht regen Betheiligung bei dem neuen Abonnement entgegensehen, erlauben wir uns schließlich noch zu bemerken, daß bei jeder königl. Postanstalt, bei jeder Buchhandlung und direkt bei der Expedition des Journals für Conditorei 2c. in Amberg abonnirt werden kann, daß alle Briefe und Gelder nicht wie früher nach Nürnberg, sondern an die obengenannte Expedition in Amberg einzusenden sind.

Hochachtungsvollst

Die Redaktion.

Ueber Gefahren, die das Handwerk treffen.

(Fortsetzung.)

Allein auch hiegegen wurde uns erwidert, wenn Prüfungen für einen Stand nöthig und nützlich sind, so sind sie es für Alle; man müßte dann Dienstboten vor ihrer Aufnahme prüfen, ob sie Dienstboten sein können, man müßte die kleinen Kinder prüfen, ob ihre Mütter sie laufen lassen dürfen u. s. f. Man sagt uns, ein Arbeiter oder ein Gewerbsmann, der die erforderlichen Fähigkeiten nicht hat, wird von selbst keine Arbeit finden, der Schaden ist sein eigener, das Publikum verliert nichts dabei.

Allerdings ganz richtig; allein trägt denn stets der Arbeiter die Schuld, wenn er durch Zufall in eine Lehre kam, in welcher nicht genug Sorgfalt auf den jungen Menschen verwendet wurde, oder wenn er in ein Geschäft kam, dessen Inhaber nichts verstand, und den jungen Mann am Ende nur des Lehrgeldes willen aufnahm? Gibt es doch Geschäfte, die vier und fünf Lehrlinge halten, denen 1 Jahr von der Lehrzeit nicht etwa ihrer Tüchtigkeit willen geschenkt wurde, nein, nur daß man weiteres Lehrgeld erlangen kann. Solche Menschen würden durch eine Lehrlingsprüfung an den Pranger gestellt werden.

Man ruft uns zu, gute Schulen, gutes Geld, gute Straßen, gute Justiz und dadurch Aufrechthaltung des Credits, und dann Freiheit, das ist Alles, was der Gewerbsmann nöthig hat und sobald er diese eben angeführten Dinge hat, so werden die guten Früchte gewiß nicht ausbleiben.

Auch damit sind wir einverstanden, allein wir erachten die Lehre als eine Schule des Handwerkers und glauben, daß eine gute Lehre das Fundament bildet, auf dem der junge Mann fortbauen kann, daß aber bei einer schlecht verbrachten Lehre nicht nur die Carriere eines jungen Mannes vollständig verdorben sein kann, sondern daß auch dem Handwerk hiedurch eine nicht unbedeutende Gefahr droht, da in kürzester Zeit der Mangel guter und solider Arbeiter ein sehr empfindlicher werden würde.

Bei den einfachsten Anforderungen, die man gegenwärtig an den Gewerbsmann stellt, dürfte man insbesondere darauf Acht haben, daß die Jugendjahre zur Ausbildung in möglichster Ausdehnung verwendet würden, denn nur, wenn in der Jugend ein guter Grund gelegt ist, steht es zu erwarten, daß der daraus hervorgehende Bürger seinem Beruf gewachsen ist; er muß in seinem Geschäft tüchtig sein, er darf in dem Fach, in dem er arbeitet, nicht einseitig sein, er soll die zum Geschäftsbetrieb nöthigsten Kenntnisse besitzen, damit er den Ein- und Verkauf richtig zu handhaben weiß; er soll Kenntniß besitzen von den so umfangreichen ihn berührenden Gesetzen, da Unkenntniß nicht vor Strafe schützt, er soll insbesondere Chemie, die Grundlage aller Gewerbe kennen; allein das hauptsächlichste, was der Geschäftsmann besitzen soll, ist eine allgemeine Weltbildung. Nur wenn der Gewerbsmann alle diese Vorzüge in sich vereinigt, wird er als tüchtiger Geschäftsmann anerkannt und geachtet. Diese Dinge sich alle anzueignen, ist allerdings schwer, allein bei einiger Anstrengung geht es. In der Schule haben wir allerdings hinlänglich zu thun, um uns die Elementar-Kenntnisse anzueignen, da leider ein großer Theil der Schulzeit zu religiösen Exercitien verwendet werden, die dazu geeignet sind, den Menschen weniger für die Welt als für den Himmel zu erziehen. Die Lehre würde uns nun allerdings hinlänglich Gelegenheit bieten, uns neben der Erlangung unserer Fachkenntnisse auch anderweitige Kenntnisse aneignen zu können, wenn wir, wie schon erwähnt, die richtige Erkenntniß hätten. Nun bleibt uns bis zur Selbstständigkeit nichts mehr übrig als der Gehilfenstand; geht auch der unbenützt vorüber, so werden wir uns als Meister stets hart thun, auch wenn wir vielleicht im Geschäfte ganz tüchtig wären. Obschon nun in manchen Orten sich Vereine gebildet, deren Zweck ist, allseitige Bildung im gesellschaftlichen Leben zu fördern 2c., so werden dennoch größtentheils die Gehilfenjahre nicht so angewendet als es eigentlich sein sollte, um für spätere Zeiten nutzbringend zu werden. In der Regel benützt man diese Zeit, um der als Lehrling oft so lang entbehrten Freiheit endlich einmal die Zügel schießen zu lassen, man verwendet seine freie Zeit lieber zur Befriedigung seiner Genußsucht, man bewegt sich lieber in Gesellschaft lockerer Cumpane und berechnet dabei nicht, daß es nützlicher, daß es ehrbarer wäre, sich einer Gesellschaft anzuschließen

Ernst Hermann
Amberg im 27. März 1870.

von der man Nutzen hat, während auf anderer Seite nicht nur Geld, sondern, läßt man sich mit fortreißen in den Strudel des Verderbens, auch die Achtung und das Ansehen verloren geht; man ergibt sich dem Trunke, und ist dieß einmal der Fall, so hört man auf seiner Bestimmung als Mensch nachzukommen, denn sobald das Trinken zur Leidenschaft geworden, so schafft es auch Leiden, die Arbeit wird dem, der seine Sinne blos einem schwelgerischen Leben zuwendet, überdrüssig, er fühlt sich in ordentlicher Gesellschaft nicht mehr heimisch und trägt so auch noch dazu bei, den an und für sich zur Zeit noch im Sinken begriffenen Gewerbestand noch mehr seiner Achtung zu berauben. Für die Zukunft ist es aber höchst maßgebend, auf welche Weise der Mensch sein Jugendleben einrichtet, zu was er seine Zeit benützt, und nur durch rastloses Streben jedes Einzelnen ist es möglich, den Gewerbestand wieder auf die Stufe zu bringen, die er eigentlich einnehmen sollte, um als achtunggebietend dazustehen. Wir werden demzufolge Recht haben, wenn wir sagen, man müsse vor Allem darauf bedacht sein, um tüchtige und solide Arbeiter zu bilden; denn es ist eine große, heilige, weil helfend und erlösende Wahrheit, der Arbeiterstand, der Kern der Bevölkerung bildet die Zukunftsarmee, er ist die Armee der Freiheit und bedarf deßhalb einer sorglichen Pflege.

Ein weiterer Punkt, der im Conzessionssystem eine hervorragende Rolle spielte, der jedoch so einfältig war als die ganze Einrichtung selber, war der Vermögensnachweis. Wenn Geld allerdings einen Hauptfactor der Gewerbsthätigkeit ausmacht, so ist es doch nicht Alles. Verstand, Geschicklichkeit, Fleiß, Ordnung, Sparsamkeit ersetzen es nicht nur, sondern sind noch ungleich besser als dasselbe; denn auch ein großer Geldbesitz ist in wenig Jahren aufgezehrt, wenn nichts verdient wird, verloren, wenn falsche Geschäfte gemacht werden. Was könnte daher der Besitz einiger hundert oder auch tausend Gulden für eine Sicherheit bieten, daß Jemand sich gut fortbringen könne — gewiß keine. Auch aus diesem Punkte können Sie, geneigte Leser, die Unzweckmäßigkeit, ja die Ungerechtigkeit eines Gesetzes erkennen, unter welchem wir eine ziemliche Zeit zu schmachten hatten.

War es nicht höchst ungerecht die ärmeren Bürger ungünstiger zu stellen wie die wohlhabenderen; woher kann man das Recht haben zu sagen: weil ihr ein paar hundert Gulden weniger habt, dürft ihr nicht den Gebrauch von eueren Fähigkeiten machen, zu dem ihr den Beruf in euch zu verspüren glaubt. Sind es nicht gerade die ärmeren Bürger, welche am Ende die nützlichsten im Staate sind, welche die schwersten und ungesundesten Arbeiten verrichten, und gingen nicht oft auch aus ihnen große Geister hervor, allein betrachten Sie den Vermögensnachweis in moralischer Beziehung und auch hier werden Sie sich überzeugen, daß der einzelne, da die Niederlaßungserlaubniß von dem Besitze einiger hundert Gulden mehr oder weniger abhängig gemacht wird, sogar, um dennoch sein Ziel zu erreichen, zu falschen Angaben über das Vermögen quasi genöthiget war. Wie soll es bei solch schlechten Gesetzen gute Bürger geben? Der weitere Hauptpunkt, den wir noch ins Auge zu fassen haben, bevor wir zur Gewerbefreiheit übergehen, war der Nachweis des gesicherten Nahrungsstandes. Lachen Sie nicht, liebe Leser, über den Unsinn, den man vor wenigen Jahren zum Gesetze erhoben. Wer in aller Welt kann einen gesicherten Nahrungsstand vorher beweisen, welche Behörde hat die Erfahrung, um zu wissen, ob dieser oder jener Nahrungszweig mehr oder weniger Personen wird ernähren können, da in größeren Städten oft unter den Geschäftsleuten in der Regel der Eine nicht weiß, wie sich sein Nachbar ernährt. Das wären denn die Hauptzüge des glücklicherweise zu Grabe getragenen Conzessionsunwesens und wir können nun in die Sphäre einlenken, in der wir uns jetzt befinden und kommen zur Gewerbefreiheit. (Fortsetzung folgt.)

Ueber die in der Kuchenbäckerei vorkommenden Grundmassen.

Wir benützen absichtlich den Ausdruck Kuchenbäckerei, um hiedurch anzudeuten, was wir eigentlich wollen. Wir erachten nämlich Conditorei als den Alles umfassenden Ausdruck, und erkennen die Zuckerbäckerei, Kuchenbäckerei, Früchtensiederei, Glasurarbeit 2c. als Unterabtheilungen.

Die Kuchenbäckerei, die wir zuerst unseren Betrachtungen unterziehen wollen, hat ohngefähr 6 Grundmassen, aus denen alle anderen Gebäckvarietäten hervorgehen. Diese Grundmassen, deren verschiedenartige Zusammensetzungen wir zeigen werden, sind: 1) Schaummasse, 2) Bisquitmasse, 3) Mandeltortenmasse, 4) Macronenmasse, 5) Butterteig, und 6) Hefenteig. Lebkuchenteig kommt vorerst nicht in Betracht, da wir zur verschiedenartigen Bearbeitung dieses Teiges im Titel unseres Journals den Lebküchner oder Pfefferküchler aufgeführt haben.

Schaummasse, auch Windmasse genannt, ist nun die erst angeführte Grundmasse, weil sie so zu sagen in ihrer Zusammensetzung die einfachste ist; obschon wir nun, da die Conditorei jedenfalls hervorgerufen durch die wachsenden und steigenden Anforderungen der Zeit, nicht zu bestimmen im Stande sind, wann überhaupt Conditoreien zuerst entstanden, da sie nur in einzelnen Fällen zu Zünften sich verbanden und es uns trotz aller Mühe nicht gelang ältere Conditoreibücher als vom Jahre 1636 zu bekommen, so finden wir trotzdem auch in diesen geschriebenen Werken schon Schaummassen verzeichnet, und zwar in einer Zusammensetzung, die sich bis auf den heutigen Tag erhalten hat. Wir finden in einem geschriebenen Buche eines Hofconditors, Joh. Justus Herbst, das er mit Gott am 7. Jänner 1636, das wo ist leider weggelassen, begonnen, die genaue Beschreibung einer Schaum-, oder wie der Schreiber des Buches sich ausdrückte, Meringen-Masse, die wir ihrer Originalität wegen hier folgen lassen. „Um Luftmasse zu machen, da nimmt man 2 bis 3 oder mehr Eier, schlagt das weiße von Eier, biß daß es stehen mit einem Beselein, dann thut man ein wenig Pomeranzen blütwaßer hinein, Schlegt sie wieder, dann thut man klar gesiebten Zucker hinein, Riehret bis es ganz diecklicht wird, dann thut man aufs Papier setzen wie daß rund Bisquit, dann thut mans in den Ofen setzen backts, aber es muß vor ein Brett in den Ofen sein, denn es muß unten nicht brennen, dann thut man es heraus, wenn sie oben braun sind, schneid es ab, legts auf ein Sieb zwei zusammen, dann ist gut. Man thut aus der Luftmasse viel liebliches Confect bereiten." Aus diesem im Jahre 1636 niedergeschriebenen Confect ersehen wir, daß auch dort schon Schaummasse eine nicht unbedeutende Rolle spielte, allein wir finden die Bereitungsweise hier ganz der Willkür des Conditors anheimgegeben. Wir selbst trafen Conditoreien, in welchen die Schaummassen auf die ähnliche Art gemacht wurden, allein da diese Massen einmal zu leicht, ein andermal wieder zu schwer wurden, so lehrte uns die Praxis die richtigen Verhältnisse des Eiweißes zum Zucker. Wir kennen demzufolge in den meisten Conditoreien bestimmte Grenzen, die in der Regel nicht überschritten werden. Wollen wir nun z. B. zum Ueberziehen der Torten eine Schaummasse, so dürften 8 Eiweiß zu einem halben Pfund Zucker das richtige Verhältniß sein, um eine Masse zu erzielen, die leicht genug ist, und sobald wir noch mehr Eiweis verwenden wollten, würde die Masse, wie man zu sagen pflegt, nicht halten, sondern sehr rasch zerfließen, und dieß deßhalb, weil die geringe Menge Zucker zu leicht von der größern Menge Eiweiß aufgelöst, und von der eben angeführten Masse Schaumconfekt machen zu wollen, würde ein nicht lohnendes Geschäft werden, da es bei der geringsten Feuchtigkeit zerfließen würde. Im entgegengesetzten Falle dürften 8 Eiweis zu 1 Pfund Zucker bei kalter Masse vollständig genügen, eine so constante Masse zu erhalten, daß recht gut haltbares Confekt daraus hergestellt werden kann. Würde man 10 Eiweiß zu ein halb Pfund Zucker nehmen, dürfte man einen Schaum erhalten, der sich vielleicht als blinder Schlagrahm verwenden ließe, zu Dingen, die rasch verzehrt würden, und wollten wir auf 8 Eiweiß $1^{1}/_{2}$ Pfund Zucker nehmen, so erhielten wir eine nichts ausgebende, ungemein schwere Masse. Wie nach und nach in jeder Geschäftsbranche Verbesserungen vorgenommen werden, so geschah es auch bei der Conditorei. In früheren und frühesten Zeiten, wo die Concurrenz noch nicht so mächtig war, war man noch nicht genöthigt, sich nach Mitteln umzusehen, mit denen man im Stande ist, die Sachen, schön, gut, aber für den Verkäufer auch rentirlich herzustellen, da die Verkaufspreise gegen früher andere und viel niedere geworden sind. Vor vielleicht 20 Jahren, können wir erfahrungsgemäß mittheilen, daß ein Pfund Schaumconfekt, blos mit Zucker oder Mandel bestreut, also ohne alle Verzierung, 1 fl. 30 kr. kostete, während wir heute ebenfalls ein Pfund Schaumconfekt, auf welches noch dazu Figürchen glasirt sind, um 48 kr. verkaufen können. Man könnte uns hier allerdings einwerfen, der Conditor selbst verkauft glasirtes Schaumconfekt heute auch noch um 1 fl. 30 kr.; allein obschon das wahr wäre, so müßte entgegnet werden, daß seitdem die Dinge in Händen der Kaufleute sich befinden, auch Private im Stande sind, für 1 fl. ein Pfund glasirte Schaumfigürchen zu bekommen, da sich der Kaufmann recht leicht mit 12 kr. Nutzen per Pfund begnügen kann. Um nun wieder zurückzukommen, bemerken wir, man war genöthigt, sich, da es oft vorkommt, daß Confekt nach Stücken berechnet wird, eine Masse zu bereiten, die ergiebiger, und doch in Bezug auf Haltbarkeit der schweren kalten Schaummasse nichts nachgibt. Warme Schaummassen können nun circa 30 Jahre existiren; ihre Bereitungsweise weicht von der kalten Masse darin ab, daß hier der Zucker als gekocht, also in seiner feinsten Vertheilung dem geschlagenen Eiweiß zugesetzt wird.

(Fortsetzung folgt.)

Ueber das Einmachen der Früchte, und ihre Verarbeitung zu Getränken.

So Gott will, wird die Zeit zum Einmachen der Früchte nicht mehr recht lange auf sich warten lassen, und es dürfte nicht ohne Werth sein, einige Notizen über den Gehalt der verschiedenen

Früchte an Säure und Zucker, und den Unterschied, der zwischen den einzelnen Sorten sich zeigt, an der Hand zu haben. Die Wirkung des Zuckers beim Einmachen beruht darauf, daß ganz concentrirte Zuckerlösung begierig Wasser anzieht, also das in den Früchten enthaltene Wasser denselben entzieht, wodurch dann die Möglichkeit der Fäulniß wegfällt. Wenn nun auch die Menge des Zuckers, der in diesen Früchten enthalten ist, klein erscheint, verglichen mit der Menge, die zugesetzt werden muß, um die Früchte zu conserviren, so ist doch sicher, daß, je weniger Zucker eine Frucht enthält, und je mehr Säure darin enthalten ist, um so mehr Zucker zugesetzt werden muß, um den sauren Geschmack zu verdecken, und den gewünschten Grad von Süßigkeit zu erreichen. In folgenden Tabellen sind die Untersuchungsresultate von verschiedenen geringeren Jahrgängen auf Durchschnittszahlen zusammengestellt, und ist dabei nur zu bemerken, daß sich die Zahlen auf die ganze Frucht, und nicht auf den ausgepreßten Saft beziehen.

Zuckergehalt:

(Die kleinen Zahlen hinter dem Komma bedeuten Zehentel.)

Pfirsiche	enthalten	1,9	% Zckr.	Johannisbeeren	enthalten	6,1	% Zckr.
Aprikosen	"	1,8	"	Zwetschgen	"	6,3	"
Pflaumen	"	2,1	"	Stachelbeeren	"	7,2	"
Reineclauden	"	3,1	"	Rothbirnen	"	7,5	"
Mirabellen	"	3,6	"	Aepfel	"	8,4	"
Himbeeren	"	4	"	Weichselkirschn	"	8,8	"
Brombeeren	"	4,4	"	Maulbeeren	"	9,2	"
Erdbeeren	"	5,7	"	Süße Kirschen	"	10,8	"
Heidelbeeren	"	5,7	"	Trauben	"	15	"

Säuregehalt:

(Nicht nach Prozenten, sondern nach Tausendsteln (pro mill.) angegeben, und gleichfalls steigend geordnet. — Die kleinen Zahlen hinter dem Komma bedeuten ebenfalls Zehentel.)

Rothbirnen . .	7	pro mill.	Brombeeren . .	11,9	pro mill.
Mirabellen . .	5,8	"	Weichselkirschen .	12,8	"
Süsse Kirschen .	6,2	"	Pflanmen. . .	13	"
Pfirsiche . . .	6,7	"	Erdbeeren . .	13,1	"
Trauben . . .	7,4	"	Heidelbeeren . .	13,4	"
Aepfel . . .	7,6	"	Stachelbeeren .	14,8	"
Zwetschgen . .	8,9	"	Himbeeren . .	14,5	"
Reineclauden .	10,9	"	Maulbeeren . .	18,6	"
Apricosen. . .	10,9	"			

Aus solchen Angaben ist leicht ersichtlich, mit welchen Früchten, unter denen man zu wählen hat, man am billigsten fährt. Johannisbeeren z. B. bedürfen wegen ihres geringen Zucker- und großen Säuregehaltes mehr Zuckerzusatz als Stachelbeeren oder Kirschen, und es werden daraus auch die in den Recepten für die verschiedenen Früchtesorten vorgeschriebenen, verschiedenen Zuckermengen erklärlich.

(Fortsetzung folgt.)

Technische Notizen.

E. Kittler in Schwabach empfiehlt Lämmerformen von Thon. Ein Urtheil darüber zu fällen ist uns deßhalb nicht möglich, weil uns noch keine von ihm gefertigten Formen zu Gesicht kamen. Wir ließen uns Formen für Lämmer machen, bei denen ein Verkleistern überflüßig, und das Binden derselben unnöthig wird. Um das lästige Verkleistern zu ersparen, ließen wir der einen Hälfte des Forms eine sogenannte Deckleiste beifügen, die etwa 1/4 Zoll über die andere Formhälfte reicht, und so das Auslaufen der Masse verhindert. Zum Verschluß ließen wir an beiden Formhälften von Thon Lappen mit Löcher anbringen, die beim Zusammenmachen der Formtheile so paßen, daß man einen hiefür bestimmten Draht durchstecken kann, wodurch das lästige Binden wegfällt.

Durch mehrfache Aufforderungen, ein Ventil zu beschaffen, das bei Spiritus-, Arac- und Weinfäßern angewendet werden kann, damit, ohne daß der Spund aus dem Faße muß, beliebig geöffnet und geschlossen werden kann, haben wir, obschon es derartige Ventille für Bierfässer gibt, die jedoch hieher sich weniger eignen, und bei Massenverwendung ziemich theuer kommen möchten, nachstehende Einrichtung ausgesonnen, deren Anfertigung ganz einfach sein dürfte. Man läßt von Messing sich ein Rohr machen in der Dicke eines starken Bohrers. Dieses Rohr muß unten offen sein, oben befindet sich ganz die gleiche Vorrichtung, wie bei einem Hahnen. Will man nun ein Faß als angestochen am Lager halten und verhüten, daß etwas entweicht, so hat man nicht nöthig, den Spund herauszunehmen, was in manchen Fällen fast nicht möglich ist, sondern man bohrt mit einem Bohrer gleicher Stärke als das Rohr unseres Ventils ist durch den Spund ein Loch, wodurch das Faß selbst geschont ist, und steckt alsdann das Ventil in dieses Bohrloch; beabsichtigt man nun, daß Flüssigkeit unten abfließen soll, so öffnet man oben das Ventil einfach durch Umdrehung des angebrachten Hahnes, während man im entgegengesetzten Falle das Faß luftdicht verschließen kann, wenn man den Hahn umdreht, damit die Oeffnung zu ist. Es ist, um nicht mißverstanden zu werden, natürlich deßhalb nicht ausgeschlossen, daß man auch die sogenannten Kugelventille anwenden kann, allein hier muß so, wie solche zur Zeit sind, entweder in den Spund ein solches Loch gebohrt werden, daß das Ventil hineingedreht werden kann, oder man müßte sich einen Spund halten, in dem das Ventil beständig steckt, der an Stelle des eigentlichen Spundes eingeschlagen werden müßte. Die Kugelventille haben das Angenehme, daß sie sich, sobald man den Abzugshahnen aufmacht, selbstthätig heben, und so das Ausfließen der Flüssigkeit ermöglichen, sich selbst aber sofort wieder schließen, sobald der Abzugshahnen geschlossen wird.

Herr F. Göpfert in Würzburg hat ein General-Depot für Bayern zum Verkauf der sog. Maltinen von D. Schuster. Es sind dieß nämlich Bonbons, die mit Malz-Extrakt gefüllt sind.

F. J. Edenharter, Mechanikus in München, empfiehlt neue metrische Gewichte, ganz genau geaicht, von Eisen und Messing, Einsätze zu Decimal-Waagen. Conditoren ꝛc. ꝛc., die sich derartige Gewichte anzuschaffen gedenken, dürfte diese Adresse als eine sehr reelle empfohlen werden.

Wir sind momentan damit beschäftigt, die 3. Auflage unseres Recept-Lexicons umzuarbeiten, und hoffen, daß diese 3. Auflage allen Anforderungen genügen dürfte. Das Buch wird nicht, wie dieß früher der Fall war, in so großem Format erscheinen, sondern die Octavform erhalten. In Bezug auf Maaß und Gewicht werden wir alle Umrechnungen nach den neuen Maaßen vornehmen, und was die Zeichnungen anbelangt, so werden diese in dem großen Format bleiben, jedoch fast durchweg durch neue ersetzt werden. Wir bezwecken hiedurch, daß jeder Conditor sein Lexicon bei sich haben kann, was früher nicht gut möglich war.

Allgemeine Bemerkungen der Redaktion.

In Nro. 8 des in Leipzig erscheinenden „Volksstaates“ (früher democratisches Wochenblatt) erläßt die Gewerksgenossenschaft der Bäcker in der Meinung, es gebe wohl kaum noch ein Gewerbe als das der Bäcker, welches unter so unmenschlichem Drucke schmachtet, an die Gehilfen der Bäcker, Müller, **Conditoren und Pfefferküchler** Deutschlands, Oesterreichs und der Schweiz einen Aufruf mit der bringendsten Bitte, sie mögen die dargebotene Hand ergreifen, um im gemeinschaftlichen Handeln dahinzuwirken, daß man sie nicht länger um alle Rechte und Ansprüche an's Leben betrüge, und ihnen nicht länger das Blut und Mark aussauge. Durch einmüthiges Handeln hofft man, daß man binnen Kurzem den übrigen Arbeitern ebenbürtig zur Seite stehen könne.

Bezüglich der Statuten oder sonstiger Aufschlüsse wird erbeten, daß man sich an die Adresse F. W. **Höppner**, per Adresse Herrn Gründing, Restaurateur, große **Frohngasse** in Dresden wende.

Wir glaubten dieses Aufrufes Erwähnung thun zu sollen, damit, wenn im Falle Conditoren und Pfefferküchler dem Aufrufe Folge leisten wollten, Ihnen zur Erholung näherer Aufschlüsse die Adresse bekannt ist.

Mit Tod ist abgegangen Herr Carl Mack, Conditor in Weißenhorn (Bayern) im Alter von 35 Jahren.

Das Anonncenbureau von R. Mosse in München kündigt an, daß es endlich nach langem Forschen gelungen sei, ein Mittel gefunden zu haben, wodurch das Absterben des zu Bonbons und Caramel gekochten Zuckers zu verhindern sei, und daß dieses Mittel gegen Franco-Einsendung von 1 Rthl. zu bekommen ist. Sobald als thunlich werden wir näheres darüber berichten.

Handelsberichte.

Köln. Zucker. Feinste Raffinade mit Etiquette Thlr. 16. Rafinade Thlr. $15\frac{7}{10}$. Melis Nr. 1 $15\frac{6}{10}$, Nr. 2 $15\frac{4}{10}$, Nr. 3 $15\frac{3}{10}$, Nr. 4 $15\frac{2}{10}$, Nr. 5 —, gemahlene Raffinade $15\frac{2}{10}$. gemahl. Melis $14\frac{6}{10}$. Kandis weiß 19—21, halbweiß 18—19, gelb $17\frac{5}{10}$, schön hellbraun $17\frac{3}{10}$, hellbraun 17. Kolonial-Farin Nro. 24 —, Nro. 18 $13\frac{6}{10}$, Nro. 15 13, Nr. 12 $12\frac{2}{10}$. R. Farin Nr. 18 $12\frac{6}{10}$, Nr. 15 $11\frac{8}{10}$, Nr. 12 11. Raff. Rüben-Syrup Thlr. 5. 1ma Kolonial-Syrup Thl. 9.

Magdeburg. Extrafein Raffinade incl. Faß Thaler 15¼. fein do. do. 15¼ Thlr. fein do. do. Thlr. 15¹/₁₂. Gemahl. do. do. Thl. 14⅝—14⅞. Fein Melis excl. Faß 14⁵/₁₂—14⁷/₁₂ Thlr. Mittl do. do. Thlr. 14¼—14⅜. Ord. do. do. Thl. 13⅚—14⅛. Gemahl. do. incl. Faß Thl. 13⅛—13⁷/₁₂. Farin 11—12⅔ Thlr. Runkelrüben-Syrup loco 39 Sgr. Spätere Termine 40 Sgr. per Center excl. Tonnen.

Rohzucker. 1 Prod. 90—91½ % Thlr. 10½—¾. 92—92½ % 10⅚—11. 93—94 % 11¹/₁₂—11⅓ Thlr. 94½—95 % 11½—⅔ Thlr. 95½—97½ % 11¾—12 Thl. Krystallzucker 13⅓ Thlr. Nachprodukt 9—10½ Thlr.

Korrespondenz der Redaktion.

H. A. R. in B. Der gute Mann, der Ihnen die Mittheilung machte, eine Besprechung der Maschinen wäre ihm lieber als die Arbeiterfrage, hat sicherlich nicht daran gedacht, daß unsere Abhandlungen über die Arbeiterfrage nichts anderes sind, als Besprechungen über unsere edelsten geistigen Maschinen und daß wir erst den Arbeiter brauchen, bevor wir uns mit Maschinen beschäftigen können. Demohngeachtet soll aber auch ihr Wunsch befriedigt werden, und eine genaue Abhandlung der verschiedenen kleinen Maschinen folgen.

Die spitzfindige Bemerkung, die, wie Sie uns mittheilen, ein großer Magdeburger Fabrikant einem Mechaniker machte, der Bonbonswalzen anoncirte, ob die ganze Welt es noch nicht wüßte, daß er die Walzen verfertigte, ist für unser Journal, als das Blatt, wodurch es die ganze Welt noch erfahren kann, eigentlich eine Schmeichelei. Der Fabrikant jedoch, der diesen Ausspruch that, ist unserer Ansicht nach nichts weniger als ein großer Fabrikant, da seine Ausdrucksweise sehr kleinlich ist.

H. B. in B. Mit Vergnügen sind wir erbötig, über Wechsel, als das jetzt üblichste und bequemste Zahlungsmittel Mittheilungen zu machen.

H. E. K. in B. Sie meinen jedenfalls derartige Untersuchungen lassen sich über's Knie abbrechen, weil Sie so ungestüm die Resultate verlangen.

H. R. in E. Wenn Sie sich genau über die neuen Maaße informiren wollen, so kann ich Ihnen kein besseres Werkchen als das von Grebenau, das jedoch in fünf Heftchen erscheint, empfehlen. Der Preis jeder Lieferung beträgt nur 15 Kreuzer.

Zur Regelung von Anoncen-Beträgen

für Kleinigkeiten dürfte es am besten und billigsten sein, wenn uns alle Diejenigen, welche unser Journal zur Anocirung vorübergehender Dinge benützen, ohne daß wir Rechnung zu senden genöthig sind, die kleinen Beträge in Marken einsenden würden. Zur Berechnung diene, daß wir eine dreispaltige Zeile mit gewöhnlichem Druck für 3 kr., die fett gedruckte für das Doppelte ansetzen, und eine doppeltspaltige Zeile 6 kr. in gewöhnlicher Schrift, und 12 kr. in fetter Schrift kostet. Die Bescheinigung lassen wir alsdann in nächster Nummer immer folgen.

Die Expedition des Journals für Conditorei.

Mit Nro. 1 des dritten Jahrganges erscheint das Inhaltsverzeichniss der beiden bereits erschienen Jahrgänge.

Die Redaction.

Verantwortliche Redaktion: Ernst Hermann in Amberg. — Druck der Gg. Meiller'schen Buchdruckerei in Schwandorf.